Pains spéciaux • Traiteur salé
Desserts & Gourmandises

IKA

PÂTISSERIE & BOULANGERIE ÉPICURIENNE
artisanale • authentique • créative

Les informations relatives aux allergènes, ingrédients et valeurs nutritionnelles sont disponibles sur demande au comptoir.

2 rue de Barr, 67300 Schiltigheim • N° RCS : B 851 507 988

Conception graphique et illustration : Lysiane Freys
Impression : Pixartprinting S.p.A. • www.pixartprinting.fr

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

PAINS SPÉCIAUX

PAIN AUX FIGUES & SON CONFIT • 18€ le kilo
En conditionnement de 200g ou 400g
Pain aux figues séchées, accompagné d'un pot de confit de figues ou d'oignons au choix

PAIN DE TRADITION FRANÇAISE • 5€50 le kilo
En conditionnement de 200g ou 400g

PAIN DE MIE MŒLLEUX • 12€ le kilo
En conditionnement de 300g, 500g ou 800g

PAIN DE SEIGLE • 12€ le kilo
En conditionnement de 200g ou 400g

PAIN DE CAMPAGNE • 8€50 le kilo
En conditionnement de 200g ou 400g

KOUGLOF SUCRÉ • 6 PERS. • 8€70 la pièce
Brioche traditionnelle aux raisins secs décorée d'amandes entières

KOUGLOF SALÉ • 6 PERS. • 9€90 la pièce
Variante salée garnie de lardons et de noix

CARTE DE NOËL 2026

BÛCHES & DESSERTS

Les bûches et les vacherins sont disponibles en 3 tailles différentes : 4, 6 ou 8 parts.

BÛCHE OR NOIR • 5€90 la part
Biscuit madeleine, crémeux vanille, caramel fondant et mousse vanille

BÛCHE ROCHER • 5€90 la part
Biscuit chocolaté, croustillant feuilletine pralinée, crémeux noisette, mousse chocolat

BÛCHE HÄNSEL & GRETEL • 5€90 la part
Biscuit et croustillant aux épices de Noël, confit et crémeux clémentine, mousse vanille

BÛCHE GLACÉE ARDÉCHOISE • 5€90 la part
Glace aux marrons, parfait cassis, croustillant châtaigne, biscuit financier châtaigne

VACHERIN • 5€60 la part

GLACE EN POT • 10€50 le pot de 500 mL
Parfums : vanille, café, chocolat, pistache, marron, poire, fraise, mangue, citron.

ENTRÉES CHAUDES

À consommer froides ou à réchauffer au four 10 min avant de servir.

QUICHE • 3€80 la part (par 4, 6 ou 8 parts)
Végétarienne – légumes d'hiver et emmental
Carnée – garniture au porc ou à la volaille
Poisson – garniture au saumon

TOURTE • 36€ le kilo (par 4, 6 ou 8 parts)
Végétarienne – champignons et noix
Carnée – garniture au porc ou à la volaille
Poisson – garniture au saumon

PÂTÉ EN CROÛTE • 28€ le kilo
À la volaille, au porc, ou garniture mixte
Minimum de commande : 15€

TERRINE DE POISSON • 23€ le kilo
Au cabillaud, au saumon, ou garniture mixte

FOCCACIA À LA COUPE • 15€ le kilo
Foccacia aux légumes marinés maison

ENTRÉES FROIDES

VERRINE VÉGÉTARIENNE • 2€ la pièce
Confit de figues, chèvre fouetté, crumble, piment d'Espelette

VERRINE NORDIQUE • 2€50 la pièce
Mousse de saumon fumé, pickles de radis blanc

TARTARE DE CANARD • 2€50 la pièce
Tartare de canard et pommes au four

FOIE GRAS DE CANARD • 120€ le kilo
Foie gras artisanal, accompagné d'un pot de confit de figues ou d'oignons au choix
Minimum de commande : 150g

FINGERS FEUILLETÉS • 3€50 la pièce
Feuilletés à l'emmental ou au jambon

PAIN SURPRISE • 1€50 le sandwich
Minimum de commande : 8 pièces

GOURMANDISES

BREDELES DE NOËL • 13€ les 200 g

PAIN D'ÉPICES • 4€50 les 100 g

PAIN ÉCUREUIL • 2€ les 100 g
Pain aux fruits secs et aux noisettes, toasté dans un mélange sucre-cannelle

MENDIANTS • 5€50 les 100 g
Chocolat au lait ou chocolat noir

TRUFFES AU CHOCOLAT • 6€ les 100g

PÂTES DE FRUIT • 7€ les 100g

COMMANDES & RÉSERVATIONS

03 88 49 82 31
jessica@ika-schilick.fr
@ika.schilick

Arrêt des commandes :
samedi 19 décembre à 13h