



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE

*Liebe Kunden,  
GENUSS GEFÄLLIG?  
Et voilà!*

---

### **VORHANG AUF**

für unsere frisch überarbeitete Sortimentsliste  
mit den altbewährten sowie neu erdachten Köstlichkeiten  
– typisch français und typisch Pierre Ouvrard.

---

*Genießen Sie die Vorfreude schon beim Lesen!*

---

*...übrigens: Sie können einfach spontan vorbeischauen,  
wenn Ihnen gerade das Wasser im Mund zusammenläuft.  
Platz-Reservierungen sind in unserem kleinen feinen  
Café weder möglich noch notwendig ...*

**... WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN!**



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE

## INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER

Liebe Kunden,

um Ihnen die Auswahl unserer Köstlichkeiten zu erleichtern, haben wir die wichtigsten *Allergen-Gruppen* direkt in unserer Preisliste notiert. Sie finden diese jeweils am Ende der Produktbeschreibung!

Für die jeweils detaillierte Zusammensetzung wenden Sie sich gern an unser freundliches Verkaufspersonal.

1 = Eier

2 = Milch, Lactose

3 = Weizen

4 = Roggen

5 = Hafer

6 = Dinkel

7 = Kamut

8 = Gerste

9 = Walnüsse

10 = Pistazien

11 = Haselnüsse

12 = Mandeln

13 = Sesamsamen

14 = Erdnüsse

15 = Senf

16 = Lupine

17 = Sellerie

18 = Schwefeldioxid & Sulfite

19 = Sojabohnen

20 = Weichtiere

21 = Krebstiere

22 = Fisch

G = Gelatine (wir verwenden ausschließlich Rindergelatine)

A = Alkohol



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## CROISSANTS & CONSORTEN

---

### BRIOCHE NANTERRE

Brioche-Brot: Der Frühstücksklassiker aus Hefeteig.

*Allergene: 1,2,3*

**Small 5,45 EUR**

**Large 7,45 EUR**



### BRIOCHETTE

**1,20 EUR**

Kleiner Brioche-Pilz für 1 Person, feiner Hefeteig. Auch mit Hagelzucker erhältlich.

*Allergene: 1,2,3*



### CHAUSSON AUX POMMES

**1,95 EUR**

Apfeltasche im zarten Blätterteig: innen fruchtig. Dezent Süße, viel Frucht.

*Allergene: 1,2,3*



### CHOUQUETTES

**Stck. 0,35 EUR / 10 Stck. 3,30**

Windbeutel zum Einfach-So-Wegknuspern..in Frankreich bei Groß u. Klein so beliebter Klassiker! Ohne Füllung ganz leicht und knusprig die kleinen Hagelzucker aussen.

*Allergene: 1,2,3*



### CROISSANT FEUILLETÉ AU BEURRE

**1,60 EUR**

Französisches Buttercroissant, ein Muss für jedes Petit Déjeuner!

*Allergene: 1,2,3*



### CROISSANT AUX AMANDES

**1,80 EUR**

Mandelcroissant de luxe: croissant beurre im Mandelcrème-Mantel, Mandelstückchen

*Allergene: 1,2,3,12*



### MADELEINE

**1,10 EUR**

Klein aber sehr fein! Perfekte Begleitung zum Tee, zum Café, zum Kakao für die Kinder am Nachmittag... Sandgebäck verfeinert mit dem Aroma echter Zitrone, mal raffiniert mit Orange, oft aber auch à la Vanille...

*Allergene: 1,2,3*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## CROISSANTS & CONSORTEN

---

### **MADELEINE AUX PERLES DE CHOCOLAT VALRHONA 1,30 EUR**

Unser Klassiker für Schokoladenliebhaber: Innen mit feinen Perlen aus bester Valrhona-Schokolade...délicieuse! .

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **MINI-CROISSANT 0,90 EUR**

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **MINI-VIENNOISERIES 0,95 EUR**

Mini-Pain au Chocolat, Mini-Pain au Pavot, Mini-Pain aux Raisins ...

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **PAIN AU CHOCOLAT 1,80 EUR**

Das Original! Aussen der Croissantteig, innen der Genuß feiner Valrhona-Schokolade.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **PAIN AU PAVOT 1,80 EUR**

Croissantteig, innen dezent bestrichen mit vanilliger Crème Pâtissière, verfeinert mit Mohnsamem.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **PAIN AUX RAISINS 1,80 EUR**

Croissantteig, innen dezent bestrichen mit vanilliger Crème Pâtissière. , feine Rosinen (in Rum getränkt, im Backvorgang ist der Alkohol verkocht).

*Allergene: 1,2,3, A*

➤ .....



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## CROISSANTS & CONSORTEN

---

### **PAIN AUX ABRICOTS**

**1,80 EUR**

Aprikosenschnecke: Croissantteig und innen dezent vanillig & bestrichen mit unserer Crème Pâtissière.

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **PERLE /FRANZBRÖTCHEN**

**1,80 EUR**

Der bretonische Kouign Amann! Ein Traum aus Zimt, Butter & ein wenig Zucker...

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **TRESSE AUX AMANDES**

**1,80 EUR**

Mandelzopf im Croissantteig: innen dezent vanillig mit Crème Pâtissière.

*Allergene: 1,2,3,12*

➤ .....

### **TRESSE AU CHOCOLAT**

**1,80 EUR**

Zopf aus Croissantteig, Pépites de chocolat (Valrhona Schokokügelchen) innen fein bestrichen mit Crème Pâtissière (dezent saftig-vanillig...)

*Allergene: 1,2,3*

➤ .....

### **VIENNOISE AU PÉPITES DE CHOCOLAT**

**2,85 EUR**

Eine gelungene Mischung aus Brioche & Milchbrötchen, gefüllt mit feinen Valrhona-Schokoperlen.

*Allergene: 1,2,3*

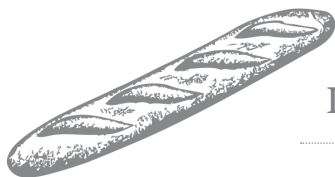
➤ .....



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES BAGUETTES

### **BAGUETTE „LA TRADI“ / BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 2,30 EUR**

Knusprig frisch, ein veritables Stück Frankreich! Weizenrustikalmehl „La Tradi“.

*Allergene: 3*



### **BAGUETTE ÉPI 2,50 EUR**

Unser klassisches Baguette, in Ährenform gebacken.

*Allergene: 3*



### **BAGUETTE „DES CANUTS“ 2,40 EUR**

Baguettesorte mit dezent röstiger Note durch 20% gerösteten feingemahlenden Weizen.

*Allergene: 3*



### **BAGUETTE „LA BELLE ARÔME“ 2,40 EUR**

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

*Allergene: 3*



### **BAGUETTE „LA BIEN AIMÉE“ 2,40 EUR**

Baguettesorte mit dezent röstiger Note durch 20% gerösteten feingemahlenden Mais.

*Allergene: 3*



### **BAGUETTE AU LEVAIN 2,50 EUR**

Unser Hausrezept: Traditioneller Teig aus Weizenrustikalmehl, angereichert mit hausgemachtem Sauerteig.

*Allergene: 3,4*



### **BAGUETTE „TRADI AUX CÉRÉALES“ 2,40 EUR**

Knusprig frisch, dezent mit Mohn/ o. Sesamsaamen verfeinert, gebacken aus unserem Weizenrustikalmehl „La Tradi“

*Allergene: 3, ggfs. 13*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES PETIT PAINS (BRÖTCHEN)

### PETIT PAIN NATURE

**0,70 EUR**

Baguettebrötchen natur, aus „Farine de Tradition“, Rustikalmehl frei von Zusätzen.

*Allergene: 3*



### PETIT PAIN BELLE ARÔME

**0,80 EUR**

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

*Allergene: 3,13*



### PETIT PAIN AU LEVAIN

**0,80 EUR**

Saftiges Baguette dezenter Sauerteiganteil, Teig kompakt, weniger Luftlöcher.

*Allergene: 3,13*



### PETIT PAIN CANUT

**0,80 EUR**

Baguettebrötchen mit 20% Anteil an geröstetem Weizen.

*Allergene: 3*



### PETIT PAIN CHATAIGNE

**0,80 EUR**

Kastanienmehl, getrocknete Feigenfrucht, sehr sehr köstlich übrigens!

*Ohne Allergene!*



### PETIT PAIN PAVOT

**0,80 EUR**

Mohn-Baguettebrötchen aus dem traditionellen Weizenrustikalmehl, frei von Zusätzen.

*Allergene: 3*



### PETIT PAIN 20% ROGGEN

**0,80 EUR**

Rustikales Baguettebrötchen, 20% Roggen, 80% Weizenrustikal

*Allergene: 3,4*



### PETIT PAIN SÉSAME

**0,80 EUR**

Sesam-Baguettebrötchen aus dem traditionellen Weizenrustikalmehl, frei von Zusätzen.

*Allergene: 3,13*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES PETIT PAINS (BRÖTCHEN)

---

### PETIT PAIN VIKING

**0,80 EUR**

Baguettebrötchen im Mehlmix aus Weichweizen & Gerste. Ergänzt mit Sonnenblumenkernen, Gerstenflocken, Leinsamen, Sesam & roter Hirse.

**Allergene: 3, 13**





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES PAINS (BROTE)

### **BOULE CLASSIC**

**3,50 EUR**

Weizen-Landbrot aus dem zertifizierten Mehl T65, dezenter Sauerteiganteil. Rustikal perfekt mit Süß & Herzhaft!

*Allergene: 3*



### **BOULE AU LEVAIN**

**3,70 EUR**

Rustikales Weizen-Landbrot aus dem zertifizierten Mehl T65 verfeinert mit ein wenig hausgemachtem Sauerteig. Ohne jegliche chemische Zusätze.

*Allergene: 3*



### **BOULE MIT ROGGEN**

**3,60 EUR**

Rustikales Bauernbrot, 20% Roggenmehl, 80% Weizenrustikal, verfeinert mit ein wenig hausgemachtem Sauerteig. Ohne jegliche chemische Zusätze.

*Allergene: 3*



### **BOULE CANUT**

**3,60 EUR**

Klassisches Boule, etwas kräftiger im Geschmack durch 20% Anteil an geröstetem Weizen. Ohne jegliche chemische Zusätze.

*Allergene: 3*



### **BOULE CHATAIGNE**

**3,70 EUR**

Kastanienmehl, getrocknete Feigenfrucht, sehr sehr köstlich übrigens!.

*Ohne Allergene!*



### **COURONNE**

**1 KG / 6,50 EUR**

Ein großes Landbrot in Kronenform gebacken. Aus dem Brotteig „La Tradi“ gefertigt, mit Sauerteig erweitert, klasse zu süß und herzhaft!

*Allergene: 3*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES PAINS (BROTE)

### **PAIN DE CAMPAGNE**

**1 KG / 7,50 EUR**

Französisches Landbrot aus rustikalem Weizen verfeinert mit ein wenig Sauerteig.  
Perfekt zu herzhaft und süß!

*Allergene: 3*



### **VIKING**

**3,70 EUR**

Kugelbrot im Mehlmix aus Weichweizen & Gerste. Ergänzt mit Sonnenblumenkernen,  
Gerstenflocken, Leinsamen, Sesam & roter Hirse.

*Allergene: 3,8,13*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

### L`AMOUREUX

**4,20 EUR**

Sablé choco-amandes, Mousse au chocolat, Feuillantine chocolat au lait, karamellisierte Birne.

*Allergene: 1,2,3,11,12*



### CHARLOTTE FRAMBOISES GRENADINE

**3,95 EUR**

Löffelbiskuit, Crème montée Grenade, aussen ein Mantel aus feiner Valrhona-Erdbeerschokolade, on top frische Himbeerfrucht...

*Allergene: 1,2,3,G*



### CHEESE CAKE ANANAS

**3,95 EUR**

Sablé bretron amandes & Cheesecake-Biscuit, Crème- Cheesecake & innen das Ananas-Confit... das neue New York!

*Allergene: 1,2,3,12,G*



### LE DIVIN

**4,20 EUR**

Mandelsablé, mousse au chocolat Valrhona, Himbeer-Insert, Glaçage miroir, feine Kakaosplitter...

*Allergene: 1,2,3*



### ÉCLAIR AU CAFÉ

**3,60 EUR**

Liebesknochen à la Française! Der leichte Brandteig ist die Hülle von feiner Crème-Café... Bohnenaroma als Dessert für alle Kaffeeliebhaber!



### ÉCLAIR AU CHOCOLAT

**3,60 EUR**

Großer Klassiker, der Liebesknochen à la Française: Brandteig gefüllt mit Cremeux aux Chocolat

*Allergene: 1,2,3,G*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

### ÉCLAIR À LA VANILLE

**3,60 EUR**

Großer Klassiker, der Liebesknochen à la Française: Brandteig gefüllt mit hausgemachter Crème Pâtissière, nur echt mit frischer geriebener Vanille.

*Allergene: 1,2,3,G*



### FANTASTIQUE FRAMBOISES CRÈME PISTACHE

**3,95 EUR**

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencreme, Himbeeren on top.

*Allergene: 1,2,3,10,12*



### FEUILLETÉ POMMES

**3,95 EUR**

Gefülltes Fruchttartelette in feinem Butterblätterteig, gefüllt mit Apfelkompott, on top Apfelscheibchen.

*Allergene: 1,2,3*



### FLAN À LA VANILLE

**3,60 EUR**

Der beliebte Nachtisch des Südens!

Ein Stück Croissantteig und herrlich vanillige Crème Pâtissière...

*Allergene: 1,2,3*



### FÔRET NOIRE

**3,95 EUR**

Die frz. Schwarzwälder Kirsche... feiner Choco-Biscuit, Mascarpone-Sahnecreme und ein Hauch Kirschlikör.

*Allergene: 2,3*



### OPÉRA

**3,95 EUR**

Mandel-Biscuit „Joconde“ (in Kaffeesirup getränkt), Ganache (Choco) & seine feine Kaffee-Buttercreme, on top die Schicht feiner Schokolade...

*Allergene: 1,2,3*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

### OPÉRA AUX FRUITS

**4,20 EUR**

Mandel-Biscuit „Joconde“ (Kaffeesirup),

Choco-Ganache & feine Kaffee-Buttercrème, insert fruits, on top le Chocolat...

*Allergene: 1,2,3*



### RELIGIEUSE YUZU

**4,80 EUR**

Die kleine feine Nonne - gefüllt mit fruchtig saftiger Yuzu-Crème (japanische Zitrone: erfrischende leicht herbe Note).

*Allergene: 1,2,3*



### TOUT CHOCO!

**3,95 EUR**

Der Bentley für Schokolieliebhaber! Feinstes Schichtstück, das auf seinem Schokobiskuit noch eine ganache au chocolat Valrhona, ein Mousse au chocolat und oben schließlich ein zartes Valrhona-Schokotäfelchen zusammenbringt.

*Allergene: 1,2,3,12*



### YUZU

**4,80 EUR**

Bretonischer Nuss-Mürbeteig, fruchtig saftige Yuzu-Crème (japanische Zitrone: erfrischende leicht herbe Note)

*Allergene: 1,2,3,11*



### TARTELETTE AU CITRON

**3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, hausgefertigte erfrischend fruchtige Zitronencreme aus echter Frucht bien sûr.

*Allergene: 1,2,3,12*



### TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

**3,70 EUR**

Ein Träumchen von Frucht pur und seinem Baiserhäubchen handgefertigt nach ital.

Originalrezept! Dieses Baiser hat weniger Süße und ist nicht fest, très raffiné!

*Allergene: 1,2,3,12*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTELETTES & EINZELGEBÄCK

### **TARTELETTE FANTASTIQUE FRAISES** **3,95 EUR**

Pistazienbiskuit, Erdbeerconfit, Pistaziencrème, Erdbeeren on Top..

*Allergene: 1,2,3,10,12*



### **TARTELETTE FANTASTIQUE FRAMBOISES** **3,95 EUR**

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencrème, Himbeeren on Top..

*Allergene: 1,2,3,10,12*



### **TARTELETTE FRAMBOISES (CRÉATION)** **3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Pistaziencrème, on top Himbeerfrüchte.

*Allergene: 1,2,3,10,12*



### **TARTELETTE FRAISES** **3,95 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Pâtissière à la vanille und on top Erdbeeren a.d. Hamburger Umland.

*Allergene: 1,2,3,10,12,G*



### **TARTELETTE FRUIT DE LA SAISON** **3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

*Allergene: 1,2,3,12,G*



### **TARTELETTE MYRTILLES DELUXE** **3,70 EUR**

Mandelmürbeteig, Mandelcrème mit Cheesecake, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte.

*Allergene: 1,2,3,12*



### **TARTELETTE TRÈS CHOCO-CARAMEL-CRISPY** **3,95 EUR**

Sablé chocolat, ganache chocolat, cremeux chocolat mit etwas Caramel und on top feine Schoko-Streusel & crispy caramel.

*Allergene: 1,2,3,12,*





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - L`AMOUREUX

Sablé choco-amandes, Mousse au chocolat, Feuillantine chocolat au lait, karamellisierte Birne.

*Allergene: 1,2,3,11,12*

für 4 Personen 18,50 EUR  
 für 6 Personen 27,70 EUR  
 für 8 Personen 37,00 EUR  
 für 10 Personen 46,20 EUR

---

### TARTE GRANDE - CHARLOTTE FRAMBOISES GRENADINE

Löffelbiskuit, Crème montée Grenade, aussen ein Mantel aus feiner Valrhona-Erdbeerschokolade, on top frische Himbeerfrucht...

*Allergene: 1,2,3,G*

für 4 Personen 17,40 EUR  
 für 6 Personen 26,10 EUR  
 für 8 Personen 34,80 EUR  
 für 10 Personen 43,45 EUR

---

### TARTE GRANDE - CHEESE CAKE ANANAS

Sablé bretron amandes & Cheesecake-Biscuit, Crème- Cheesecake & innen das Ananas-Confit... das neue New York!

*Allergene: 1,2,3,12,G*

für 4 Personen 17,40 EUR  
 für 6 Personen 26,10 EUR  
 für 8 Personen 34,80 EUR  
 für 10 Personen 43,45 EUR

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - LE DIVIN

Mandelsablé, mousse au chocolat Valrhona, Himbeer-Insert, Glaçage miroir, feine Kakaosplitter...

**Allergene: 1,2,3**

für 4 Personen 18,50 EUR  
 für 6 Personen 27,70 EUR  
 für 8 Personen 37,00 EUR  
 für 10 Personen 46,20 EUR

---

### TARTE GRANDE - ÉCLAIR AU CAFÉ / CHOCOLAT / VANILLE

Großer Klassiker, der Liebesknochen à la Française: Brandteig gefüllt mit Cremeux aux Café, au Chocolat oder à la Vanille! Fein und köstlich.

**Allergene: 1,2,3,G**

für 4 Personen 15,85 EUR  
 für 6 Personen 23,80 EUR  
 für 8 Personen 31,70 EUR  
 für 10 Personen 39,60 EUR

---

### TARTE GRANDE - FANTASTIQUE FRAMBOISES CRÈME PISTACHE

Pistazienbiskuit, Himbeerconfit, Pistaziencrème, Himbeeren on top.

**Allergene: 1,2,3,10,12**

für 4 Personen 17,40 EUR  
 für 6 Personen 26,10 EUR  
 für 8 Personen 34,80 EUR  
 für 10 Personen 43,45 EUR

---





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - FEUILLETÉ POMMES

Gefülltes Fruchttartelette in feinem Butterblätterteig, gefüllt mit Apfelkompott, on top Apfelscheibchen.

**Allergene: 1,2,3**

für 4 Personen 17,40 EUR  
 für 6 Personen 26,10 EUR  
 für 8 Personen 34,80 EUR  
 für 10 Personen 43,45 EUR

---

### TARTE GRANDE - FLAN À LA VANILLE

Großer Klassiker, sehr beliebt en France: Vanilliger Traum auf Croissantteig gekühlt, ähnelt optisch seinem Kollegen, dem Käsekuchen...

**Allergene: 1,2,3**

für 4 Personen 15,85 EUR  
 für 6 Personen 23,80 EUR  
 für 8 Personen 31,70 EUR  
 für 10 Personen 39,60 EUR

---

### TARTE GRANDE - FÔRET NOIRE

Die frz. Schwarzwälder Kirsche... feiner Choco-Biscuit, Mascarpone-Sahne crème und ein Hauch Kirschlikör.

**Allergene: 2,3**

für 4 Personen 17,40 EUR  
 für 6 Personen 26,10 EUR  
 für 8 Personen 34,80 EUR  
 für 10 Personen 43,45 EUR

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - OPÉRA

Mandel-Biscuit „Joconde“ (in Kaffeesirup getränkt), Ganache (Choco) & seine feine Kaffee-Buttercrème, on top die Schicht feiner Schokolade...

*Allergene: 1,2,3*

**für 4 Personen 17,40 EUR**  
**für 6 Personen 26,10 EUR**  
**für 8 Personen 34,80 EUR**  
**für 10 Personen 43,45 EUR**

---

### TARTE GRANDE - OPÉRA AUX FRUITS

Mandel-Biscuit „Joconde“ (Kaffeesirup),  
 Choco-Ganache & feine Kaffee-Buttercrème, insert fruits, on top le Chocolat...

*Allergene: 1,2,3*

**für 4 Personen 18,50 EUR**  
**für 6 Personen 27,70 EUR**  
**für 8 Personen 37,00 EUR**  
**für 10 Personen 46,20 EUR**

---

### TARTE GRANDE - RELIGIEUSE YUZU

Die kleine feine Nonne - gefüllt mit fruchtig saftiger Yuzu-Crème  
 (japanische Zitrone: erfrischende leicht herbe Note).

*Allergene: 1,2,3*

**für 4 Personen 21,10 EUR**  
**für 6 Personen 31,70 EUR**  
**für 8 Personen 42,20 EUR**  
**für 10 Personen 52,80 EUR**

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - TOUT CHOCO!

Der Bentley für Schokolieliebhaber! Feinstes Schichtstück, das auf seinem Schokobiskuit noch eine ganache au chocolat Valrhona, ein Mousse au chocolat und oben schließlich ein zartes Valrhona-Schokotäfelchen zusammenbringt.

*Allergene: 1,2,3,12*

**für 4 Personen 17,40 EUR**  
**für 6 Personen 26,10 EUR**  
**für 8 Personen 34,80 EUR**  
**für 10 Personen 43,45 EUR**

---

### TARTE GRANDE - YUZU

Bretonischer Nuss-Mürbeteig, fruchtig saftige Yuzu-Crème (japanische Zitrone: erfrischende leicht herbe Note)

*Allergene: 1,2,3,11*

**für 4 Personen 21,10 EUR**  
**für 6 Personen 31,70 EUR**  
**für 8 Personen 42,20 EUR**  
**für 10 Personen 52,80 EUR**

---

### TARTE GRANDE AU CITRON

Mandelmürbeteig, hausgefertigte erfrischend fruchtige Zitronencreme aus echter Frucht bien sûr.

*Allergene: 1,2,3,12*

**für 4 Personen 16,30 EUR**  
**für 6 Personen 23,40 EUR**  
**für 8 Personen 32,60 EUR**  
**für 10 Personen 40,70 EUR**

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - CITRON MERINGUÉ

Erfrischender Traum von süßer Zitrone. Auf einem Mandelmürbeteig die feine Crème Citron, bedeckt von dezent-süßer italienischer Meringuehaube...einzigartig!

**Allergene: 1,2,3,12**

**für 4 Personen 16,30 EUR**  
**für 6 Personen 23,40 EUR**  
**für 8 Personen 32,60 EUR**  
**für 10 Personen 40,70 EUR**

---

### TARTE GRANDE - FANTASTIQUE FRAISES / FRAMBOISES

Pistazienbiskuit, Erdbeer-/Himbeerconfit, Pistaziencrème, Erdbeeren / Himbeeren on Top..

**Allergene: 1,2,3,10,12**

**für 4 Personen 17,40 EUR**  
**für 6 Personen 26,10 EUR**  
**für 8 Personen 34,80 EUR**  
**für 10 Personen 43,45 EUR**

---

### TARTE GRANDE - FRAMBOISES (CRÉATION)

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Pistaziencrème, on top Himbeerfrüchte.

**Allergene: 1,2,3,10,12**

**für 4 Personen 16,30 EUR**  
**für 6 Personen 23,40 EUR**  
**für 8 Personen 32,60 EUR**  
**für 10 Personen 40,70 EUR**

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - FRAISES

Mandelmürbeteig, Mandelcrème, Crème Pâtissière à la vanille und on top Erdbeeren a.d. Hamburger Umland.

*Allergene: 1,2,3,10,12,G*

**für 4 Personen 17,40 EUR**  
**für 6 Personen 26,10 EUR**  
**für 8 Personen 34,80 EUR**  
**für 10 Personen 43,45 EUR**

---

### TARTE GRANDE - FRUITS DE SAISON

Mandelmürbeteig, Crème Pâtissière, on top frische Früchte.

*Allergene: 1,2,3,12,G*

**für 4 Personen 16,30 EUR**  
**für 6 Personen 23,40 EUR**  
**für 8 Personen 32,60 EUR**  
**für 10 Personen 40,70 EUR**

---

### TARTE GRANDE - MYRTILLES DELUXE (CHEESECAKE)

Mandelmürbeteig, Mandelcrème mit Cheesecake, Heidelbeerkonfitüre, on top frische Heidelbeerfrüchte.

*Allergene: 1,2,3,12*

**für 4 Personen 16,30 EUR**  
**für 6 Personen 23,40 EUR**  
**für 8 Personen 32,60 EUR**  
**für 10 Personen 40,70 EUR**

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## TARTES GRANDES (für 4-10 Personen)

---

### TARTE GRANDE - TRÈS CHOCO-CARAMEL-CRISPY

Sablé chocolat, ganache chocolat, cremeux chocolat mit etwas Caramel und on top feine Schoko-Streusel & crispy caramel.

**Allergene: 1,2,3,12**

**für 4 Personen 17,40 EUR**  
**für 6 Personen 26,10 EUR**  
**für 8 Personen 34,80 EUR**  
**für 10 Personen 43,45 EUR**

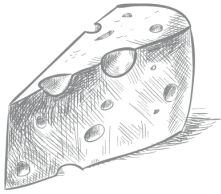
---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES SNACKS, LES SALÉS

---

### BUTTER (PORTION)

**0,55 EUR**

➤.....

### CROISSANT JAMBON-FROMAGE-BECHAMEL

Unser Croissant, innen mit hausgemachter Bêchamel, Schinken, on top Emmentaler.

*Allergene: 1,2,3 und je nach Belag auf Anfrage*

**3,40 EUR**

➤.....

### CROISSANT FROMAGE-BECHAMEL

Unser Croissant, innen mit hausgemachter Bêchamel und Camembert, on top Emmentaler.

*Allergene: 1,2,3 und je nach Belag auf Anfrage*

**3,40 EUR**

➤.....

### TARTE SALÉE AU THON

**Stck. 3,60 EUR**

Mürbeteig hausgemacht, Tomate, verschiedene Gemüse, Thunfisch.

*Allergene: 1,2,3,22*

➤.....

### TARTE SALÉE VÉGÉTARIENNE

**Stck. 3,60 EUR**

Herzhafte hausgemachte Tarte aus Mürbeteig, mit Gemüse gebacken.

*Allergene: 1,2,3*

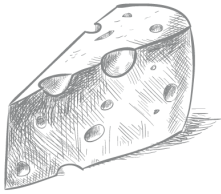
➤.....



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES SNACKS, LES SALÉS

---

### QUICHE LORRAINE

Die Grande Dame unter den Quiches: nur soviel: Geräucherter Speck ist ihr feines Markenzeichen!

*Allergene: 1,2,3*

**STÜCK: 3,60 EUR**

**4ER QUICHE: 15,85 EUR**

**6ER QUICHE: 23,80 EUR**

**8ER QUICHE: 31,70 EUR**

**10ER QUICHE: 39,60 EUR**

---

### QUICHE VÉGÉTARIENNE

Herzhaftes Stück, geschmackvoll mit frischem Gemüse und Käse gebacken, ein Délice!

*Allergene: 1,2,3*

**STÜCK: 3,60 EUR**

**4ER QUICHE: 15,85 EUR**

**6ER QUICHE: 23,80 EUR**

**8ER QUICHE: 31,70 EUR**

**10ER QUICHE: 39,60 EUR**

---

### QUICHE PROVENÇALE

Ofenfrische französische Quiche einmal ganz vegetarisch: mit Tomaten, Lauch und Paprika, sowie Käse bien sûr...

*Allergene: 1,2,3*

**STÜCK: 3,60 EUR**

**4ER QUICHE: 15,85 EUR**

**6ER QUICHE: 23,80 EUR**

**8ER QUICHE: 31,70 EUR**

**10ER QUICHE: 39,60 EUR**

---

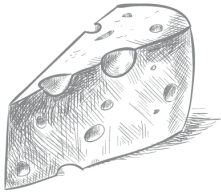




*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES SNACKS, LES SALÉS

---

### QUICHE FRÔMAGE

Ofenfrische französische Quiche für die Liebhaber des französischen Käses - ganz pur, ganz köstlich!

*Allergene: 1,2,3*

<b>STÜCK:</b>	<b>3,60 EUR</b>
<b>4ER QUICHE:</b>	<b>15,85 EUR</b>
<b>6ER QUICHE:</b>	<b>23,80 EUR</b>
<b>8ER QUICHE:</b>	<b>31,70 EUR</b>
<b>10ER QUICHE:</b>	<b>39,60 EUR</b>

---

### QUICHE AUX ÉPINARDS

Ofenfrische französische Quiche, ebenfalls ganz vegetarisch: mit Tomaten und Spinat sowie Käse bien sûr...

*Allergene: 1,2,3*

<b>STÜCK:</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>4ER QUICHE:</b>	<b>17,20 EUR</b>
<b>6ER QUICHE:</b>	<b>25,70 EUR</b>
<b>8ER QUICHE:</b>	<b>34,30 EUR</b>
<b>10ER QUICHE:</b>	<b>42,90 EUR</b>

---

### QUICHE SAUMON (LACHS)

Ofenfrische französische Quiche, gefüllt mit Ei, Käse und Lachsstückchen.

*Allergene: 1,2,3,22*

<b>STÜCK:</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>4ER QUICHE:</b>	<b>17,20 EUR</b>
<b>6ER QUICHE:</b>	<b>25,70 EUR</b>
<b>8ER QUICHE:</b>	<b>34,30 EUR</b>
<b>10ER QUICHE:</b>	<b>42,90 EUR</b>

---



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

<b>AMERICANO</b>	<b>2,30 EUR</b>
➤ .....	
<b>AMERICANO MIT MILCH</b>	<b>2,40 EUR</b>
➤ .....	
<b>CAFÉ AU LAIT (GR. TASSE)</b>	<b>3,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>CAFÉ AU LAIT (GLAS)</b>	<b>3,20 EUR</b>
➤ .....	
<b>CAFÉ NOIR</b>	<b>2,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2,60 EUR</b>
➤ .....	
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>2,80 EUR</b>
➤ .....	
<b>CHOCOLAT CHAUD KINDERTASSE</b>	<b>3,00 EUR</b>
➤ .....	
<b>CHOCOLAT CHAUD VALRHONA</b>	<b>3,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,10 EUR</b>
➤ .....	
<b>ESPRESSO DOUBLE</b>	<b>3,10 EUR</b>
➤ .....	
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,20 EUR</b>
➤ .....	
<b>ESPRESSO MACCHIATO DOUBLE</b>	<b>3,10 EUR</b>
➤ .....	
<b>EXTRA-SHOT</b>	<b>0,90 EUR</b>
➤ .....	



*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES CAFÉS, LES THÉS & CONSORTEN

**MOUSSE - MILCHSCHAUM** **0,40 EUR**



**MOUSSE - MILCHSCHAUM IN TASSE (KIDS)** **1,20 EUR**



**TEE KRÄUTER** **2,60 EUR**

Feiner Pfefferminztee, Zutaten: Blattkrüll - Minzblätter.



**TEE FRUCHT** **2,60 EUR**

Sonnentee Erdbeer/Orange, Zutaten: Apfelstücke (31%), Hibiskusblüten, Lemongras, Orangenecken (14%), natürliche Aromen, Erdbeerstücke (2%), Aroma, Säuerungsmittel: Weinsäure



**TEE GRÜN** **2,90 EUR**

Ein Spezial-Sencha mit feinem, jadegrünen Blatt und blumigem, leicht würzigen Geschmack aus Kagoshima.



**TEE SCHWARZ** **2,90 EUR**

Qualitäts-Schwarztee SFTGFOP1 aus über 100 Jahre alten Chinapflanzen. Sehr nussiger Tee, der tatsächlich aus Darjeeling stammt.





*Pâtisserie Fine \* Boulangerie \* Viennoiserie*

PIERRE OUVRARD, *Maître Artisan*

Bahrenfelder Strasse 231, 22765 Hamburg, TELEFON 040. 30 39 15 16, INFO@DIE-PATISSERIE.DE



## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>APFELSAFT 0,25</b>	<b>2,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>LIMONADE ARTISANALE 0,33</b>	<b>3,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>MINERALWASSER LAUT 0,33</b>	<b>2,40 EUR</b>
➤ .....	
<b>MINERALWASSER LEISE 0,33</b>	<b>2,40 EUR</b>
➤ .....	
<b>MULTIVITAMINSAFT 0,25</b>	<b>2,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>ORANGENSAFT 0,25</b>	<b>2,50 EUR</b>
➤ .....	
<b>ORANGINA ORANGE/BLUTORANGE</b>	<b>2,80 EUR</b>
➤ .....	
<b>APFELSCHORLE (LÜTAUER) 0,33</b>	<b>2,80 EUR</b>
➤ .....	
<b>SCHORLE (BIO)</b>	
<b>SCHW. JOHANNISBEERE, RHABARBER</b>	<b>2,95 EUR</b>
➤ .....	