

MILLÉSIME 2024



MAISON
MIR.
OSE



Bûche de Noël Exotique 2024 **L'évasion au cœur de l'hiver**

La Bûche de Noël Exotique millésime 2024 de la Maison Hirose vous invite à un voyage gourmand aux saveurs exotiques. Cette création unique allie la douceur fruitée de la mangue et l'intensité acidulée du fruit de la passion, en harmonie parfaite avec un biscuit soufflé japonais léger et aérien. Sous son apparence festive, cette bûche révèle une texture fondante et des arômes ensoleillés qui réchauffent les cœurs. Parfaite pour clore votre repas de fête en apportant une touche d'exotisme et de légèreté, elle fera voyager vos invités bien au-delà des montagnes enneigées.



Bûche Classique Praliné **L'indémodable des fêtes**

La Bûche Praliné de la Maison Hirose, une incontournable de Noël, réunit le meilleur de la tradition pâtissière française. Sa crème au beurre onctueuse, subtilement parfumée au praliné, enveloppe un cœur croustillant de feuillantine, offrant un contraste parfait entre fondant et croquant. Riche et généreuse, cette bûche classique est un véritable retour aux sources de la gourmandise. Elle ravira les amateurs de saveurs intenses et de textures raffinées, pour une fin de repas de fête tout en élégance et en réconfort.



Bûche Églantine - Châtaigne **La douceur d'un hiver en forêt**

La Bûche Églantine-Châtaigne de la Maison Hirose est un hommage aux saveurs délicates et réconfortantes de la saison. Elle marie la douceur boisée de la crème de châtaigne à la finesse acidulée de l'églantine, offrant un équilibre subtil et raffiné. Ce duo de saveurs repose sur un biscuit aux amandes moelleux, qui apporte une touche de douceur et de légèreté. Cette bûche est idéale pour clore votre repas de fête avec une note douce et naturelle, rappelant les promenades hivernales en forêt. Chaque bouchée est une invitation à savourer la magie de l'hiver avec simplicité et élégance.



Les entremets qui voulaient être des bûches... en version audacieuse !

Cette année, nos entremets se prennent un peu pour des bûches, mais avec un twist ! Déclinés en format rectangulaire pour 3 à 8 personnes, ils ajoutent une touche d'originalité à vos tables de fête. Découvrez des créations aussi variées que l'Opéra au goût intense de café et chocolat, la Forêt Noire gourmande et fruitée, la Charlotte Framboise délicatement acidulée, et le Chocolat Caramel fondant. Autant de douceurs qui allient l'élégance de la bûche à la singularité d'un entremet contemporain. Ces "bûches rebelles" vous promettent un Noël unique et savoureux. Laissez-vous tenter !



Chutney de figes et d'oignons rouges

Figes et oignons rouges confits se marient à la perfection afin d'apporter des notes aigres-douces à vos plats de fête. Une association qui vous surprendra, subtilement parfumée aux épices de Noël et au miel de fleurs.

Confiture de Noël

Une confiture surprenante aux épices de Noël. C'est un savoureux mélange avec de vrais morceaux de fruits frais, torréfiés et confits. Elle aime les associations osées, salées comme sucrées. Accompagne à merveille les foies gras, terrines, gibiers et fromages.



Stollen

Dans la plus pure tradition, le stollen ou christollen est un pain traditionnel de Noël à base de pâte levée, de fruits secs et confits, souvent marinés. À La Maison Hirose nous le concevons avec un insert de pâte d'amande et les fruits confits maison (poires et quetsches) marinés dans du Marc de Gewurztraminer de Zusslin, vigneron biodynamique à Orschwihr. Vous ne le regarderez plus de la même manière!



Gelées de Vin L'élégance de l'Alsace à savourer

Nos gelées de vin vous invitent à une expérience raffinée, inspirée des vignobles d'Alsace. Découvrez deux saveurs uniques : la Gelée de Muscat aux arômes fruités et floraux, et la Gelée de Gewurztraminer aux notes épicées et exotiques.

Parfaites pour accompagner vos plateaux de fromages, ces gelées se marient également à merveille avec le foie gras ou en touche délicate sur un dessert. À offrir ou à déguster, elles apporteront une pointe d'élégance et de caractère à vos repas de fête.



Pain Anglais

Le moelleux à l'anglaise pour vos tables de fête

Le Pain Anglais de La Maison Hirose, avec sa mie légère, moelleuse et son subtil goût de beurre, est l'accompagnement parfait pour vos repas de fête. Confectionné dans la plus pure tradition anglaise, ce pain aux tranches délicates s'accorde merveilleusement avec vos mets de Noël : il sublime les toasts de saumon fumé et se révèle irrésistible pour accompagner le foie gras. Au petit déjeuner, toasté et doré, ou accompagné de beurre et de confiture, il offre une douceur parfaite pour entamer la journée. Sa texture aérienne et son parfum léger en font un pain polyvalent et raffiné, prêt à enrichir chaque instant gourmand de vos célébrations.



Berawecka

Pain moelleux délicatement épicé, aux fruits secs et aux fruits marinés longuement au Marc de Gewurztraminer du Domaine Zusslin, glaçage café. Excellent avec le foie gras, les terrines et les fromages...



Les gourmandises

Plateau de 15 mignardises composé de tartelette citron, Paris-Brest, Éclairs chocolat et vanille, Mont-Blanc).

L'assortiment de six macarons comprend un macaron : au yuzu, à la framboise, au thé vert matcha, à la vanille de Madagascar, au chocolat et au caramel au beurre salé. Ce coffret est idéal pour succomber au pêcher de gourmandise.

L'assortiment de 12 macarons est doublé.

Panettone

Cette brioche aux origines italiennes garnie de raisins secs et d'amandes est un vrai nuage en bouche ! Le Panettone, parsemé d'écorces d'orange et de citron confits vous apportera réconfort au petit-déjeuner accompagné d'un chocolat chaud, ou douceur en fin de repas autour d'un verre de vin.



Petits fours

Des œufs de la ferme Richart, du sucre blond de canne de Paraguay en commerce équitable, des farines de blés de France, du beurre, pour des petits fours pas comme les autres. Croquants et au bon goût de beurre, parfumés aux épices, aux fruits, ces biscuits sablés enchanteront vos thés gourmands.



Le goût du voyage

Atelier et Siège

1 rue du moulin
68280 Andolsheim
Tél. 03 89 71 64 13

Boutique Colmar Unterlinden

35 Rue Kléber
68000 Colmar
Tél. 03 89 29 04 49

Boutique Sélestat

2 place du marché vert
67600 Sélestat
Tél. 03 90 56 13 56

Boutique Orschwihr

4 place Saint Nicolas
68500 Orschwihr
Tél. 09 72 90 73 35

Tous nos points de vente sur **hirose.fr**
