

Automne
& Hiver
2020



*La qualité,
c'est notre
Passion!*

Nos mousses

4/5 pers. 16,50 €
6/8 pers. 26,00 €

Merveille

Mousse chocolat noir 67% de cacao, mousse framboise, éclats de framboises sur biscuit moelleux, bouquet de framboises

Ristretto

Génoise légère au café, streussel croustillant, mousse à l'infusion de café, mousse arabica sur biscuit aux amandes

Feuillantine

Biscuit praliné, croustillant feuilleté, crémeux chocolat lacté 41% de cacao, mousse chocolat au lait pure origine Madagascar 43% de cacao et noisettes caramélisées

Douce Livia

Biscuit vanille, confit framboise et cassis, bavaroise vanille de madagascar, mousse chocolat « Ruby »
décore aux petites madeleines framboises et cassis

Ceylan d'Or

Savarin cannelle, crème figue confit d'agrumes, décoré de figues et de quetsches, crumble cannelle et ruban en chocolat noir

Intense Spéculoos

Génoise Spéculoos, crème mascarpone chocolat, crème vanille et croustillant Spéculoos



Feuillantine



Douce Livia



Intense Spéculoos



Ceylan d'Or

Pomme/Cannelle Taille unique 8 pers - 28,00 €

Mousse au chocolat, bavaroise cannelle, biscuit à la cannelle avec pommes au four et streussel cannelle

Jamaïcain

Mousse à l'ananas

Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse Kirsch et griottes

Trio de chocolats

Mousse aux trois chocolats



Nous avons le plaisir de vous présenter notre collection Automne-Hiver 2020-21. Élaborée avec des ingrédients de qualité essentiellement sélectionnés chez nos partenaires locaux. Toutes nos recettes intègrent des matières premières de qualité et de saison. Les associations recherchées et subtiles réveilleront votre gourmandise. Tous nos produits sont « fait maison ». Belle découverte !

4/5 pers. 16,50 €
6/8 pers. 26,00 €
14 pers. 40,00 €

Boulangers
de France

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

Complètement fruité



Pavé aux fruits

Tarte au citron meringuée

Taille unique : 6/8 pers. 26,00 €

Tarte aux fruits

Fond biscuité ou fond sablé avec crème d'amandes

6/8 pers. 24,00 € • 12 pers. 37,00 €

Pavé aux fruits

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch garni de fruits

nouveau format 6pers 24.00€ 10pers 35.00€



Tarte au citron

Nos Classiques revisités

Mille-feuilles tradition – format long

Taille unique : 6 pers. 26,00 €

Mille-feuilles aux fruits

6/8 pers. 27,00 € • 12 pers. 40,00 €

Saint Honoré aux fruits

Taille unique : 8 pers. 28,00 €

Paris Brest

Taille unique : 8 pers. 28,00 €

Mignardises & Macarons

Mignardises sucrées

Plateau de 15 pièces : 18,00 €

Plateau de 35 pièces : 42,00 €

Macarons

La pièce 1,20 €

À partir de 100 pièces 1,10 €



Anniversaires



Brie avec chiffre en biscuit

À partir de 15 personnes
5,50 € la pers.



Chiffre en pâte à choux

5 pers. 20,00 €
10 pers. 39,00 €



Number cake

Taille unique
6 pers 25,00 €

Génoise avec crème onctueuse à la vanille,
croustillant amandes caramélisées
décoré d'un mélange de fruits
et de macarons

Spécial Enfants

14 pers. Taille unique de 49,00 € à 65,00 selon création

Dark vador
Licorne
Minnie
Mickey
Pat'patrouille chase
Chien/Chat

Pat'patrouille Stella
Peppa pig
Princesse
Spidermann
Terrain de foot



PENSEZ À
COMMANDER VOS SUJETS ENFANTS
UNE SEMAINE À L'AVANCE ET À LES RÉGLER
LE JOUR DE LA COMMANDE

Biscuit fourré au choix
crème vanille, mousse chocolat,
crème vanille/mousse chocolat
ou mousse chocolat/mousse framboise

Nos Biscuits

comme Autrefois «Malmé»

TRADITIONNEL

Fourré à la crème mousseline vanille, café, chocolat, Grand-Marnier, Cointreau ou pralin, garniture traditionnelle

6 pers. 19,00 € • 8 pers. 24,00 €
10 pers. 28,00 € • 12 pers. 33,00 €

FONDANT

Chemisé au sucre fondant

6 pers. 24,00 € • 8 pers. 29,00 €
10 pers. 33,00 € • 12 pers. 37,00 €

PÂTE D'AMANDES

Chemisé de pâte d'amandes

6 pers. 25,00 € • 8 pers. 30,00 €
10 pers. 34,00 € • 12 pers. 40,00 €



Nos Bonbons de Chocolat

Toute la délicatesse et la douceur de nos chocolats «fait maison». De subtils mariages d'épices et de saveurs pour régaler vos palais avec plus d'une vingtaine de combinaisons. Créez des ballotins à votre image !



Nos Bredeles

Toute l'année, nous vous proposons nos petits fours et chocolats «fait maison» (chocolat pur beurre de cacao).

Nos pièces montées



Pièces montées en choux

Choux montés en forme de cône traditionnel

70 choux - 110 choux

Le chou 2,20 €

Autres formes : Chapelle : 65 choux

Corbeille : 40 choux

Berceau : 45 choux

Puit d'Amour : 40 choux

Pièces montées FAÇON « Wedding cake »

Mariage, naissance, anniversaire, baptême

Génoise fourrée d'une crème vanille, café, chocolat, Grand-Marnier, Cointreau, pralin, fraise ou framboise.

Pour 20 personnes sur 2 étages 170€
Pour 30 personnes sur 2 étages 255€
Pour 40 personnes sur 3 étages 340€



Nos glaces



Perle de bleuets



Rubis glacé



Divine stracciatella

L'Oasis glacée

Crème glacée mangue/passion, mousse glacée banane, sorbet fraises et dacquoise coco

8 pers. 28,00 €

Rubis glacé et son coulis de framboises

Meringue à la française, glace vanille, sorbet framboise, et son coulis de framboise
(Coulis à servir tiède pour plus d'intensité)

8 pers. 30,00 €

Perle de bleuets

Parfait praliné aux éclats de noisettes caramélisées, glace à la vanille de Madagascar, sorbet myrtille et dacquoise noisette/chocolat

8 pers. 28,00 €

Divine stracciatella

Crème glacée Stracciatella, glace Nutella et brownies

8 pers. 28,00 €

L'omelette norvégienne

Glace vanille, sorbet citron et parfait au Grand Marnier

8 pers. 28,00 €

Nos vacherins



Les parfums

Vanille - Café - Fraise
Vanille - Café - Chocolat
Myrtille - Vanille - Abricot
Vanille - Framboise - Banane
Vanille - Framboise - Chocolat
Ananas - Pêche - Poire
Passion - Vanille - Kiwi
Citron - Fraise - Melon
Pistache - Chocolat - Banane

8 pers. 29,00 € • 12/14 pers. 40,00 €

Nos Spécialités Salées



MINI PATÉ EN CROÛTE par 20 pièces 19,50 € le kg

PAIN SURPRISE AUX NOIX ALLONGÉ 6 pers. 21,00 €
12 pers. 35,00 €

PAIN SURPRISE PAYSAN ALLONGÉ 6 pers. 20,00 €
12 pers. 33,00 €

MINI MALICETTE NON-FOURRÉE La pièce 0,50 €

MINI MALICETTE FOURRÉE La pièce 1,20 €

MINI BRETZEL La pièce 0,60 €

BRETZEL OU MALICETTE La pièce 1,00 €

MINI PETIT PAIN À L'EAU

Pour accompagner le repas ou les mini-knacks à l'apéritif
La pièce 0,50 €

MINI PETIT PAIN

Céréales, noix, canut, seigle, pavot ou sésame La pièce 0,50 €

FEUILLETÉS SALÉS

Par 500 g ou 1 kg (80 pièces environ) 33,00 € le kg



Couronne Malicette



Cœur Malicette

KOUGELHOPF SALÉ *Au jambon fumé, noix et oignons*
Grand (1 kg env.) 18,00 € • Moyen (650 g env.) 14,00 € • Petit (450 g env.) 7,00 €

BRIOCHE AU SAUMON 8/10 pers. 39,00 €

KOUGELHOPF SURPRISE 8/10 pers. 37,00 €

CROCODILE SURPRISE 10 pers. 39,00 €

CŒUR EN MALICETTE 8/10 pers. 37,00 €

COURONNE EN MALICETTE 8/10 pers. 37,00 €

CANAPÉS *Assortiment à partir de 30 pièces* La pièce 1,10 €
sur commande 48h à l'avance À partir de 100 pièces 1,00 €



**Nos Pains
prêts
à garnir**

PAIN PAYSAN LONG 6 pers. 4,00 € • 12 pers. 6,50 €

PAIN AUX NOIX LONG 6 pers. 5,00 € • 12 pers. 7,00 €



Nos Spécialités Sucrées

COURONNE SUCRÉE

Nature, aux pépites de chocolat ou aux raisins

6 pers. 9,00 € • 10 pers. 12,00 € • 15 pers. 19,00 €

COURONNE FOURRÉE

Aux amandes

6 pers. 12,00 € • 10 pers. 15,00 € • 15 pers. 22,00 €

KOUGELHOPF SUCRÉ

Petit 5,80 € • Moyen 8,80 € • Grand 16,00 €

CHINOIS ROND

Raisins ou pépites de chocolat

La pièce 7,20 €

**Boulangers
de France**



CAKE PÂTISSIER

Pomme-cannelle, quetsche-cannelle, citron,
marbré ou tout chocolat

Petit 6,00 € • Grand 9,50 €

BRIOCHE À LA CANNELLE OU AU STREUSSEL

La pièce 6,80 €

ZOPF

Petit 3,50 € • Moyen 7,00 € • Grand 8,00 €

LANGHOPF

5 pers. 9,00 € • 8 pers. 12,00 €



BOULANGERIE PÂTISSERIE

BM

CHOCOLATIER



GLACIER

BG

MOMMENHEIM



Nos horaires d'ouvertures :

Lundi au vendredi
de 5 h à 19 h en continu

Samedi de 5 h à 17 h
en continu

Dimanche de 7 h à 12 h

3 rue du Gal Leclerc • **67670 Mommenheim**
Tél. 03 88 51 60 42

17 rue du Mal Foch • **67670 Mommenheim**
Tél. 03 88 51 67 47

2a rue du Moulin • **67500 Batzendorf**
Tél. 03 88 73 87 83



**Boulangers
de France**



Suivez-nous sur Facebook !

Le café gourmand
BROCOMAGUS

Petite restauration à midi
Café-salon de thé
Bar à boissons

Horaires d'ouvertures :
Mardi au vendredi de 8 h 30 à 18 h
Samedi de 8 h 30 à 17 h

Cour du Château
67170 Brumath



03 88 64 20 93

www.bernhard.fr

Sous réserve de tous droits et modifications. Pour votre santé, éviter de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr
 © Conception graphique : Atelier du SEL, Bernstheim -
 Imprimé en France (67) selon des procédés et des supports respectueux de l'environnement.