AUTOMNE HIVER

COLLECTION 2021/2022

BOULANGERIE PÂTISSERIE

BERNHARD

DEPUIS 1927

GÉRARD ET MAXIME

BM

BG

CHOCOLATIER

GLACIER

MOMMENHEIM

LA QUALITÉ, C'EST NOTRE PASSION

Notre chef pâtissier
et son équipe
élaborent les meilleures
recettes pour satisfaire
votre gourmandise

Voici notre palette de produits pour la saison Automne-Hiver

Nous avons le plaisir de vous présenter notre collection Automne-Hiver 2021-22

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 !

Boulanger de France

Pâtisserie de Fabrication Maison

Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie

Notre équipe de boulangers-pâtisseriers a participé tout récemment aux concours organisés par la Fédération patronale des boulangers du Bas-Rhin à la Foire Européenne de Strasbourg.
Nous avons obtenu deux prix qui récompensent notre travail et notre savoir-faire.

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

Kistretto
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 de framboise et cassis, bavaroise à la vanille de Madagascar, mousse chocolat « Ruby » décor aux petites madeleines, framboises et cassis

Onctueusement acidulé
Biscuit moelleux chocolat/banane, crémeux chocolat au lait, confit passion/banane, mousse onctueuse au chocolat lacté

Feuillantine

Douce Livia

Onctueusement acidulé

Pomme/Cannelle

Taille unique 8 pers - 28,00 €
Mousse au chocolat, bavaroise cannelle,
biscuit à la cannelle avec pommes au four et streussel cannelle

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

Jamaïcain

Mousse à l'ananas

Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse Kirsch et griottes

Trio de chocolat

Mousse aux trois chocolats

Pâtisserie de Fabrication Maison

Jamaïcain

Forêt Noire

Trio de chocolat

Complètement fruité

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€

Pavé aux fruits

Tarte au citron meringuée

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. 30,00 €

Paris Brest
Taille unique : 8 pers. 28,00 €

Pâtisserie de Fabrication Maison

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 €

Nos glaces

L'Oasis glacée

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

8 pers. 28,00 €

Kubis glacé

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

8 pers. 30,00 €

Mordus de profiteroles

Sauce chocolat
Glace vanille, parfait glacé chocolat orné de choux à la glace vanille de Madagascar

8 pers. 30,00 €

Kubis glacé

Mordus de profiteroles

Santa Giulia

NOUVEAUTÉ

Biscuit Piémont (amandes, noisettes, pistaches)
glace caramel, sorbet clémentine IGP Corse,
caramel coulant décor
aux petits nougats

8 pers. 28,00 €

Nos demi-litres de glace

***Crème glacée** : vanille/chocolat/café/stracciatella/framboise/citron/melon*

***Sorbet** : fraise/griotte*

le bac de 0,5 litre. 6,00 €

Nos vacherins

Pâtisserie de Fabrication Maison

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 €

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

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

- Licorne
- Minnie
- Mickey
- Pat'patrouille chase
- Chien/Chat
- Thème Avengers
- Pat'patrouille Stella
- Peppa pig
- Princesse
- Spidermann
- Terrain de foot
- Thème Jungle

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

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

Nos Biscuits
comme Autrefois «Malmé»

Traditionnel

Fourré à la crème mousseline vanille-kirsch, 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 2,30 €**
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 Spécialités Salées

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

PAIN SURPRISE AUX NOIX ALLONGÉ — 6 pers. 21,50 € / 12 pers. 35,50 €

PAIN SURPRISE PAYSAN ALLONGÉ — 6 pers. 20,50 € / 12 pers. 33,50 €

MINI MAURICETTE NON-FOURRÉE — La pièce 0,60 €

MINI MAURICETTE FOURRÉE — La pièce 1,30 €

MINI BRETZEL — La pièce 0,60 €

BRETZEL OU MAURICETTE — 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

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 — 4 pers. 21,00 €

KOUGELHOPF SURPRISE — 8/10 pers. 37,00 €

CROCODILE SURPRISE — 10 pers. 39,00 €

CŒUR EN MAURICETTE — 8/10 pers. 37,00 €

COURONNE EN MAURICETTE — 8/10 pers. 37,00 €

CANAPÉS *Assortiment à partir de 30 pièces* — La pièce 1,20 €
sur commande 48h à l'avance — À partir de 100 pièces 1,10 €

Nos Pains prêts à garnir

PAIN PAYSAN LONG — *6 pers. 4,10 € • 12 pers. 6,60 €*

PAIN AUX NOIX LONG — *6 pers. 5,10 € • 12 pers. 7,60 €*

Place au «Snacking» !

Tous nos produits snacking sont fait maison, quotidiennement dans nos locaux .

Boulanger de France

Quiche lorraine	la pièce	2.50€
Quiche jambon/champignons	la pièce	2.50€
Quiche saumon/poireaux	la pièce	3.00€
Feuilleté volaille/champignons	la pièce	2.90€
Feuilleté saumon/basilic	la pièce	3.00€
Pâté de viande	la pièce	3.50€
Pizza	la pièce	4.00€
Tarte flambée	la pièce	3.20€

Et notre gamme de sandwichs et de salades fraîches...

C'est du lundi au vendredi que nos cuisiniers confectionnent « une suggestion du jour », une cuisine agréable et évolutive au fil des saisons, à base de produits frais sélectionnés chez nos producteurs locaux . Ces suggestions sont consultables sur notre page ou notre site internet

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 6,00 € • Moyen 9,00 € • Grand 16,00 €

Chinois rond

La pièce 7,20 €
Raisins ou pépites de chocolat

Boulanger 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

BERNHARD
DEPUIS 1827
GERARD ET MAXIME

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

Boulanger 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

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 Berstheim -
Impression en France (67) selon des procédés et des supports respectueux de l'environnement.

www.bernhard.fr