



# Printemps & Été 2020



La qualité, c'est notre Passion!



Maxime,  
notre Chef Pâtissier,  
élabore ses meilleures  
recettes pour satisfaire  
votre gourmandise

Nous avons le plaisir de vous présenter  
notre collection printemps-été 2020.  
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 !

## Nos glaces



Rubis glacé



Perle de bleuets



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

**NOUVEAUTÉ**

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

**NOUVEAUTÉ**

Parfait praliné aux éclats de noisettes caramélisées,  
glace à la vanille de Madagascar,

sorbet myrtille et dacquoise noisette/chocolat

6 pers. 28,00 €

### Divine stracciatella

**NOUVEAUTÉ**

Crème glacée Stacciatella,  
glace Nutella et brownies

8 pers. 28,00 €

### Tiramisu fraise glacée

Biscuit amandes, glace vanille, sorbet fraises,  
mousse glacée mascarpone

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 mousses



Fraisier

## Fraisier

Génoise, crème légère vanille truffée de fraises et bouquet de fraises

## Jamaïcain

Mousse à l'ananas

## Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse Kirsch et griottes

## Trio de chocolats

Mousse aux trois chocolats

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



Princesse



Craquelin aux fraises

## Princesse

**NOUVEAUTÉ**

Biscuit au chocolat, crémeux chocolat-noisette, crème mascarpone noisette et mousse chocolat noir 67% de cacao

## Petit bonheur

**NOUVEAUTÉ**

Biscuit pain de Gênes, baba imbibé aux zestes d'agrumes, crème mascarpone vanille, compotée framboises et groseilles, décoré de framboises fraîches (selon disponibilité)

## Feuillantine

**NOUVEAUTÉ**

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

## Merveille

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

## Craquelin aux fraises

Mousse aux fraises, génoise et mousse chocolat parsemée de crumble chocolat croustillant et biscuit cuillère



Petit Bonheur



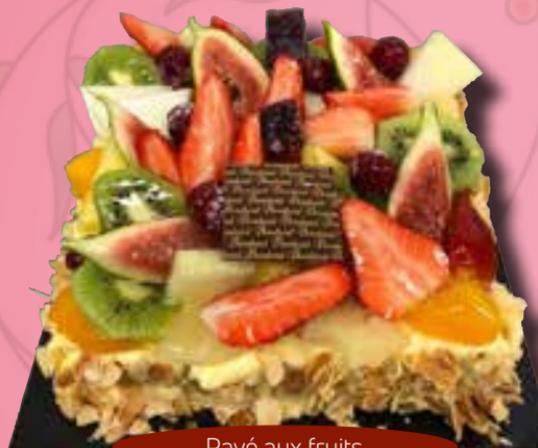
Feuillantine

4/5 pers. 16,50 €  
6/8 pers. 26,00 €

## Complètement fruité



Saint Honoré aux fraises



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*

**NOUVEAU FORMAT**

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch garni de fruits

nouveau format 6pers 24.00€ 10pers 35.00€

*Pavé fraises ou framboises fraîches (en saison)*

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch

garni de fraises ou framboises fraîches

**NOUVEAU FORMAT**

nouveau format 6pers 25.00€ 10pers 36.00€



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 fraises*

Taille unique : 8 pers. 28,00 €

*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 €

*Biscuit léger aux amandes 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  
Chient/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 «Malme»

## 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 €

## Communion & Confirmation

Livre en biscuit Présenté fermé

Biscuit chemisé de pâte d'amandes et reliure en croquant

18/20 pers. 53,00 €

Livre glacé Présenté ouvert

Parfums : vanille, café, framboise, citron et abricot

20 pers. 63,00 €



# Nos pièces montées



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€



Pièces montées en chou

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

## 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 mauricette non-fourrée* la pièce 0,50 €

*Mini mauricette fourrée* la pièce 1,20 €

*Mini bretzel* la pièce 0,60 €

*Bretzel ou mauricette* la pièce 1,00 €

*Mini petit pain à l'eau* La pièce 0,50 €

*Pour accompagner le repas ou les mini-knacks à l'apéritif*

*Mini petit pain* la pièce 0,50 €

*Céréales, noix, canut, seigle, pavot ou sésame*

*Feuilletés salés* 33,00 € le kg

*Par 500 g ou 1 kg (80 pièces environ)*



Couronne Mauricette



Cœur Mauricette

*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 mauricette* 8/10 pers. 37,00 €

*Couronne en mauricette* 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 €



### *Cake pâtissier*

*Pomme-cannelle, fraise-rhubarbe, 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 €

TOULANNE PATISSERIE

BM



MOMMENHEIM

BG



### 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**



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, évitez 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.