



Printemps
& Été

La qualité, c'est notre Passion!



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

Nous avons le plaisir de vous présenter
notre collection printemps-été 2021.
Élaborée avec des ingrédients de qualité
essentiellement sélectionnés chez nos
partenaires locaux.

Les associations recherchées et subtiles
réveilleront votre gourmandise.

Tous nos produits sont « fait maison ».
Belle découverte !



Nos mousses



Fraisier

Fraisier (en saison)

Génoise, crème légère vanille de Madagascar truffée de fraises et bouquet de fraises d'Alsace

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 €

Feuillantine

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

Douce Livia

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

Onctueusement acidulé

NOUVEAUTÉ

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

Chef-d'œuvre printanier

NOUVEAUTÉ

Lit croustillant et brisures de guimauve, confit de fraise, bavaroise à la vanille de Madagascar, crémeux de chocolat agrémenté de fraises d'Alsace (en saison)

uniquement en 6 pers 25.00€ ou 10 pers 38.00€



Onctueusement acidulé



Douce Livia



Chef-d'œuvre

4/5 pers. 16,50 €
6/8 pers. 26,00 €

Nos glaces

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 de Madagascar,

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 €

Mordus de profiteroles

Sauce chocolat

Glace vanille, parfait glacé chocolat

orné de choux à la glace vanille de Madagascar

NOUVEAUTÉ

8 pers. 30,00 €



Rubis glacé



Perle de bleuets



Mordus de profiteroles

Nos demi-litres de glace

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

Sorbet : fraise/griotte

NOUVEAUTÉ

le bac de 0,5 litre. 6,00 €

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 €

Complètement fruité



Saint Honoré aux fraises



Pavé aux fruits

Tarte au citron meringuée

Taille unique : 6/8 pers. 26,00 €

Tarte Fraises ou Framboises fraîches (en saison)

Fond biscuité ou fond sablé avec crème d'amandes

6/8 pers. 25,00 € • 12 pers. 38,00 €

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 6 pers 24.00€ 10 pers 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 6 pers 25.00€ 10 pers 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. 30,00 €

Saint Honoré aux fruits

Taille unique : 8 pers. 30,00 €

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



Briè 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

Licorne
Minnie
Mickey
Pat'patrouille chase
Chien/Chat
Thème Avengers

Pat'patrouille Stella
Peppa pig
Princesse
Spidermann
Terrain de foot
Thème Jungle



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 €



Nos Cakes pâtisseries



Cake pâtissier

Pomme-cannelle, citron, marbré, tout chocolat

Ou Griotte-pistache

NOUVEAUTÉ

Petit 6,00 € • Grand 9,50 €

Nos pièces montées



Pièces montées en chou

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

Puits 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. 21,00 €
12 Pers. 35,00 €

Pain surprise paysan allongé 6 pers. 20,00 €
12 Pers. 33,00 €

Ficelle vosgienne ou chorizo la pièce 1,20 €

Mini mauricette non-fourrée la pièce 0,60 €

Mini mauricette fourrée par 10 pièces 13,00 €

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



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 4/5 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

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 €





Place au « snacking »

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

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

Chinois rond

Raisins ou pépites de chocolat

La pièce 7,20 €

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



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