



2024

Printemps & Été



DEPUIS
1827
MOMMENHEIM

BERNHARD ©

BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE

La qualité, c'est notre passion



Jamaïcain

Mousse à l'ananas

Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse Kirsch et griottes



Trio de chocolats - NOUVEAU LOOK

Mousse aux trois chocolats

Fraisier en saison - uniquement en 4/5 et 6/8 pers.

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

Feuillantine uniquement en 4/5 et 6/8 pers.

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

Merveille uniquement en 4/5 et 6/8 pers.

Mousse au chocolat noir, mousse framboise, biscuit moelleux au chocolat, duo de mousse chocolat, meringues et framboises

Montalcino NOUVEAUTÉ - uniquement en 4/5 et 6/8 pers

Biscuit pistache, croustillant feuilleté, éclats de pistaches et éclats de noisettes du Piémont caramélisées, crème mascarpone noisette, mousse chocolat et cœur praliné

Pêché mignon NOUVEAUTÉ - uniquement en 8 pers. 35,00 €

Dacquoise amande, confit fraise/groseille, mousse onctueuse pêche et décors aux fruits frais



4/5 pers.	20,00 €
6/8 pers.	31,00 €
12 pers.	44,00 €



Trio de
chocolats



Montalcino



Pêché mignon



Tarte au citron meringuée

Taille unique : 6/8 pers. 29,00 €

Tarte fraises ou framboises

Fond sablé - crème d'amandes

Taille unique : 6/8 pers. 29,00 €

Fond biscuit- crème pâtissière

Taille unique : 8/10 pers. 35,00 €

Tarte aux fruits

Fond sablé - crème d'amandes

Taille unique : 6/8 pers. 28,00 €

Fond biscuit- crème pâtissière

Taille unique : 8/10 pers. 33,00 €

Pavé aux fruits

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch garni de fruits

6 pers 26,00 € • 10 pers 37,00 €

Pavé fraises ou framboises

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch garni de fruits

6 pers 27,00 € • 10 pers 38,00 €

St Honoré :

- Guinguette – fraises Taille unique : 8/10 pers. 38,00 €
- Festival – framboises Taille unique : 8/10 pers. 38,00 €
- Tutti frutti – fruits Taille unique : 8/10 pers. 37,00 €

Mille-feuilles :

- tradition – format long Taille unique : 6 pers. 29,00 €
- aux fruits Taille unique : 6/8 pers. 30,00 €

Paris-Brest

Taille unique : 8 pers. 29,00 €





Pavé aux fruits



Tarte framboises

Saint-Honoré
Guinguette



nos glaces

Camélia glacé - NOUVEAUTÉ

*Biscuit madeleine, sorbet fraise, crème glace mascarpone,
mousse glacée cassis/framboise décor florale* 8 pers. 33,00 €

Trésor d'Amalfi - NOUVEAUTÉ

*Meringue à la française, sorbet citron, mousse glacée citron/citron vert,
coulis fraise et sorbet fraise* 8 pers. 33,00 €

Rubis glacé

*Coulis framboise
Meringue à la française, glace vanille de Madagascar
et sorbet framboise* 8 pers. 33,00 €

Mordus de profiteroles

*Sauce chocolat
Glace vanille, parfait glacé chocolat
orné de choux à la glace vanille de Madagascar* 8 pers. 33,00 €

Nos demi-litres de glace

De la nouveauté dans nos parfums

Crème glacée : Pralin/pistache/vanille/chocolat/café

Sorbet : Citron de Syracuse/Framboise/Fraise

le bac de 0,5 litre. 6,00 €

nos vacherins glacés

Les parfums

Vanille - Café - Fraise

Vanille - Café - Chocolat

Myrtille - Vanille - Abricot

Vanille - Framboise - Banane

Vanille - Framboise - Chocolat

Passion - Vanille - Kiwi

Citron - Fraise - Melon

Pralin - Vanille - Pistache

Taille unique : 8/10 pers. 35,00 €

mignardises & macarons

Mignardises sucrées

Plateau de 15 pièces : 21,00 €

Plateau de 35 pièces : 49,00 €

Macarons

La pièce 1,30 €

À partir de 100 pièces 1,15 €





Camélia glacé



Mordus de profiteroles

Vacherin



anniversaires



Brie avec chiffre en biscuit

À partir de 15 personnes - 6,00 € la pers.

Chiffre en pâte à choux

5 pers. 22,00 € • 10 pers. 41,00 €

Number cake

Taille unique - 6 pers 28,00 €

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



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 ou crème vanille/mousse chocolat
ou mousse chocolat/mousse framboise*

Taille unique - 14 pers. de 58,00 € à 70,00 € selon création



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

Traditionnel

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

6 pers. 22,00 € • 8 pers. 28,00 € • 10 pers. 31,00 € • 12 pers. 36,00 €

Fondant

Chemisé au sucre fondant

6 pers. 27,00 € • 8 pers. 33,00 € • 10 pers. 36,00 € • 12 pers. 41,00 €

Pâte d'amandes

Chemisé de pâte d'amandes

6 pers. 29,00 € • 8 pers. 34,00 € • 10 pers. 38,00 € • 12 pers. 43,00 €

Pièces montées en chou

Hors période de fête

Choux montés en forme de cône traditionnel

70 choux - 110 choux

Le chou 2,50 €

Autres formes :

Chapelle : 65 choux

Corbeille : 40 choux

Berceau : 45 choux

Puits d'Amour : 40 choux



biscuits et
pièces montées



Pièces montées « Wedding cake »

**Mariage, naissance,
anniversaire, baptême**

Hors période de fête

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

Pour 20 personnes sur 2 étages 190€

Pour 30 personnes sur 2 étages 285€

Pour 40 personnes sur 3 étages 380€

nos spécialités salées



Mini pâté en croûte	le kg (25 pièces environ)	22,00 €
Pain surprise aux noix allongé	6 pers. 12 pers.	28,00 € 42,00 €
Pain surprise Paysan allongé	6 pers. 12 pers.	27,00 € 41,00 €
Ficelle vosgienne ou chorizo	la pièce	1,50 €
Mini molicette non-fourrée	la pièce	0,70 €
Mini molicette fourrée	par 10 pièces	17,00 €
Mini bretzel	la pièce	0,70 €
Bretzel ou molicette	la pièce	1,20 €
Mini petit pain à l'eau	la pièce	0,60 €
<i>Pour accompagner le repas ou les mini-knacks à l'apéritif</i>		
Mini petit pain	la pièce	0,60 €
<i>Céréales, noix, canut, seigle, pavot ou sésame</i>		
Feuilletés salés		
<i>Par 500 g ou 1 kg (80 pièces environ)</i>		le kg 39,00 €
Kougelhopf salé	<i>au jambon fumé, noix et oignons</i>	
	Grand (1 kg env.)	20,00 € • Moyen (650 g env.) 15,50 €
	Petit (450 g env.)	9,00 €
Brioche au saumon	5 pers.	26,00 €
Kougelhopf surprise	8/10 pers.	42,00 €
Crocodile surprise	10 pers.	44,00 €
Cœur en bretzel	8/10 pers.	39,50 €
Couronne en bretzel	8/10 pers.	39,50 €
Canapés	<i>assortiment à partir de 30 pièces</i>	
	la pièce	1,70 €
<i>Sur commande 48h à l'avance</i>	à partir de 100 pièces 1,60 €	



place au snacking !

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

Quiche lorraine	la pièce	3,50€
Quiche jambon/champignons	la pièce	3,50€
Quiche saumon/poireaux	la pièce	3,80€
Quiche chèvre /épinards	la pièce	3,60€
Feuilleté volaille/champignons	la pièce	3,50€
Feuilleté saumon/basilic	la pièce	3.80€
Pâté de viande	la pièce	4,30€
Pizza	la pièce	4.50€

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 pains prêts à garnir



Pain paysan long	6 pers. 4,80 € • 12 pers. 7,80 €
Pain aux noix long	6 pers. 5,80 € • 12 pers. 8,50 €

nos spécialités sucrées

Couronne sucrée

*Nature, aux pépites de chocolat
ou aux raisins*

6 pers. 9,00 € • 10 pers. 13,00 €
15 pers. 20,00 €

Couronne fourrée

Aux amandes-noisettes

6 pers. 12,00 € • 10 pers. 16,00 €
15 pers. 23,00 €

Kougelhopf sucré

Petit 7,00 € • Moyen 12,00 €
• Grand 17,00 €

Chinois rond

Raisins ou pépites de chocolat

la pièce 8,00 €



Brioche à la cannelle ou au Streussel

la pièce 8,00 €

Zopf

Petit 4,00 € • Moyen 8,00 € • Grand 10,00 €

Langhopf

la pièce 10,00 €

Cake pâtissier

Pomme cannelle, marbré, tout chocolat, citron, pistache

Petit 6,50 € • Grand 12,00 €



à tout instant



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 bredle



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



ça bouge dans les coulisses



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



Chers clients,

nous vous exprimons nos plus vifs remerciements pour votre confiance et votre fidélité.

Vous aurez très certainement remarqué, vu de l'extérieur, que nous avons entrepris de nombreux travaux de rénovation et d'extension pour nos laboratoires de fabrication...

Ce nouvel environnement de travail galvanise toute l'équipe... Donner le meilleur au service de la gourmandise. Plus que jamais, **la qualité est notre passion !**

Au plaisir de continuer cette belle aventure avec vous et de vous satisfaire quotidiennement.

Déborah et Maxime avec toute l'équipe de la Boulangerie Pâtisserie Bernhard



Notre nouvelle distinction pour notre participation au concours 2023 du meilleur kougelhkopf salé.

Nos horaires d'ouvertures
à partir du 1^{er} juin :

Du Mardi au Vendredi
de 5 h à 19 h en continu

Samedi
de 5 h 30 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



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

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



Suivez-nous sur Facebook !



www.bernhard.fr