

DRINKING & EATING  
SCIENTIFIC



2026



Fraisier\*



Merveille\*



L'abricotier



Livia\*



Zeste d'été\*



Perle de Printemps\*



## NOS INTÉMPORELS

- Jamaïcain** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Mousse à l'ananas 12 pers. 47,00 €
- Forêt Noire** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Biscuit chocolat, mousse Kirsch et griottes 12 pers. 47,00 €
- Trio de chocolats** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Mousse aux trois chocolats 12 pers. 47,00 €
- Fraisier en saison -** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Biscuit amandes, crème légère vanille de Madagascar truffée de fraises et bouquet de fraises d'Alsace

## NOS INCONTOURNABLES

- Feuillantine** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Biscuit praliné, croustillant feuilleté, crémeux chocolat lacté 41% de cacao, mousse chocolat au lait pure origine Madagascar 43% de cacao et noisettes caramélisées
- Merveille** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Mousse au chocolat noir, mousse framboise, biscuit moelleux au chocolat, duo de mousse chocolat, meringues et framboises
- Montalcino** 4/5 pers. 21,00 € • 6/8 pers. 32,00 €  
Biscuit pistache, croustillant feuilleté, éclats de pistaches et éclats de noisettes du Piémont caramélisées, crème mascarpone noisette, mousse chocolat et cœur praliné
- Paris-Brest** Taille unique : 8 pers. 31,00 €

## NOS INDISPENSABLES

- L'abricotier -** 4/5 pers. 21,50 € • 6/8 pers. 32,50 €  
Biscuit aux éclats d'amandes, compotée d'abricot, biscuit madeleine au miel, légère mousse à la fraise, décor aux éclats de nougatine et d'abricot.
- Livia 2026 NOUVEAUTÉ -** 4/5 pers. 21,50 € • 6/8 pers. 32,50 €  
Biscuit amandes, bavaroise vanille, mousse à la framboise, confit framboises/cassis, mousse chocolat Ruby, décor aux pépites madeleines
- Zeste d'été NOUVEAUTÉ -** 4/5 pers. 21,50 € • 6/8 pers. 32,50 €  
Biscuit madeleine et zestes de citron, crème Chiboust citron, confit fraises/groseilles, mousse fromage blanc
- Perle de printemps NOUVEAUTÉ -** 4/5 pers. 21,50 € • 6/8 pers. 32,50 €  
Biscuit cuillère, dacquoise chocolat/noisette, croustillant feuillantine, mousse fraise et mousse chocolat



## NOS «SIGNATURES»

### Gloria

8 pers. 38,00 €

Pâte sablée aux éclats d'amandes, crème brûlée vanille de Madagascar, bavaroise vanille, palet de poires caramélisées décor macarons vanille et choux



Gloria\*

### St Honoré Guinguette aux fraises

8 pers. 38,00 €

Onctueuse crème St Honoré embellie de fraises

### St Honoré Douce saison - NOUVEAUTÉ

8 pers. 40,00 €

Onctueuse crème St Honoré embellie de fruits rouges



St Honoré Douce Saison\*



St Honoré aux fraises\*

## NOS BISCUITS

### Biscuit Traditionnel

Fourré à la crème mousseline vanille Kirsch, café, chocolat, Grand-Marnier, Cointreau ou pralin, garniture traditionnelle  
6 pers. 26,00 € • 8 pers. 31,00 € • 10 pers. 37,00 €

### Biscuit Fondant

Chemisé au sucre fondant  
6 pers. 29,00 € • 8 pers. 34,00 € • 10 pers. 39,00 €

### Biscuit Pâte d'amandes

Chemisé de pâte d'amandes  
6 pers. 30,00 € • 8 pers. 35,00 € • 10 pers. 42,00 €



Biscuit café\*



## FLANS EN FOLIE

Flans en folie Taille unique 15,00 €

- Flan vanille de Madagascar
- Flan chocolat/cookie
- Flan pistache/croustillant amande

## FRUITS & TRADITIONS

### Tarte classique

8/10 pers. 26,00 €

- Pomme
- Pomme streussel
- Poire amande
- Rhubarbe meringuée
- Quetsche

- Quetsche streussel
- Myrtille
- Fromage blanc
- Abricot amande

### Tarte citron meringuée

6/8 pers. 29,00 €

### Tarte aux fruits

Fond sablé - crème d'amandes

6/8 pers. 30,00 €

Fond biscuit- crème pâtissière

8/10 pers. 33,00 €

### Tarte fraises ou framboises

Fond sablé - crème d'amandes

6/8 pers. 31,00 €

Fond biscuit- crème pâtissière

8/10 pers. 35,00 €

### Pavé aux fruits

6 pers 27,00 € • 10 pers 38,00 €

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille garni de fruits

### Pavé fraises

ou framboises 6 pers 28,00 € • 10 pers 39,00 €

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille garni de fruits

### Mille-feuilles tradition – format long

6 pers. 29,00 €

### Mille-feuilles aux fruits

6/8 pers. 30,00 €



Tarte rhubarbe meringuée\*



Tarte aux fraises\*



Tarte citron meringuée\*

\* Photos non contractuelles  
Les décors sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages ou selon la fantaisie du pâtissier

BERNHARD • MOMMENHEIM



# LE CAKE FAIT SON SHOW

## NOS CLASSIQUES

- Marbré 14€
- Pomme cannelle 14€
- Citron 14€
- Carotte éclats de noisettes 14€

## NOS PÂTISSIERS

- Pistache et ganache pistache 16€
- Tout chocolat et ganache chocolat 16€
- Gianduja éclats de noisettes et ganache gianduja 16€

## NOS FOURRÉS

- Rhubarbe fourré confit de fraises 17€
- Vanille éclats de cookies fourré crémeux chocolat 17€



## NOS BRIOCHES

Cœur fraises/  
streussel\*



Cœur chocolat\*



Brioche  
tropézienne\*



Couronne amandes/pistaches\*

**Couronne sucrée** 6 pers. 9€ • 10 pers. 15€ • 15 pers. 21€

*Nature/pépites de chocolat ou raisins*

**Couronne fourrée**

*amandes /noisettes  
amandes /pistaches*

6 pers. 12€ • 10 pers. 18€ • 15 pers. 25€  
Taille unique 6 pers. 15€

**Zopf**

petit 4€ moyen 8€

**Langhopf**

la pièce 10,00 €

**Kougelhkopf sucré**

Petit 8€ • Moyen 12€ • Grand 17€

**Kougelhkopf salé**

*au jambon fumé, noix et oignons*

Petit 10€ • Moyen 16€ • Grand 21€

**Chinois rond** crème pâtissière pépites de chocolat ou raisins 10€

**Brioche cœur NOUVEAUTÉ** pépites de chocolat fourrée nutella finition streussel chocolat 15€

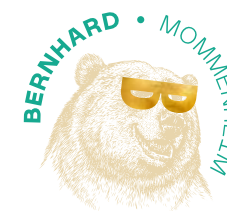
**Brioche cœur NOUVEAUTÉ** fourrée fraise finition streussel nature & sucre grain 15€

**Brioche façon Tropézienne NOUVEAUTÉ**

*fourrée crème pâtissière vanille finition sucre grain* 18€

**Tourbillon citron** brioche-feuilletée et zestes de citron 10€

Décor spécial  
« ANNIVERSAIRE »  
supplément 2,00 €



## NOS GLACES

### Paris-Brest glacé - NOUVEAUTÉ

Dacquoise noisette, glace chocolat au lait, fine meringue à la noisette, pâte à choux garnie de glace praliné

8 pers. 33,00 €

### Camélia glacé

Biscuit madeleine, sorbet fraise, crème glace mascarpone, mousse glacée cassis/framboise décor florale

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 Pots de glace

De la nouveauté dans nos parfums

**Crème glacée :** vanille - chocolat - café - caramel - mangue/passion - praliné - pistache  
**Sorbet :** fraise - framboise - citron - melon - myrtille

le pot. 7,00 €

## NOS VACHERINS

### Vacherins glacés

taille unique 8/10 pers. 38,00 €

### 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



Mordus de profiteroles\*



Camélia glacé\*



## ANNIVERSAIRES

### Brie avec chiffre en biscuit\*

De 15 à 30 personnes - 7,00 € la pers.

### Chiffre en pâte à choux

vanille - café - chocolat - aux fruits - façon paris brest

5 pers. 22,00 € • 10 pers. 41,00 €

### Number cake\*

Taille unique - 6 pers 28,00 €

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



### Nos créations de gâteaux sur mesure

**Biscuit fourré au choix :**  
vanille ou chocolat ou vanille/chocolat ou chocolat/ramboise ou vanille/ramboise  
Taille unique - 14 pers. 70,00 €



## MACARONS & COMPAGNIE



Mignardises sucrées

Macarons

Plateau de 15 pièces : 22,50 €

Plateau de 35 pièces : 52,50 €

la pièce 1,50 €

# DES NOCES GOURMANDES

## 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



## SPÉCIALITÉS SALÉES

Mini pâté en croûte le kg (25 pièces environ) 24,00 €

Pain surprise aux noix allongé 6 pers. 29,00 €  
12 pers. 50,00 €

Pain surprise Paysan allongé 6 pers. 28,00 €  
12 pers. 49,00 €

Ficelle vosgienne ou chorizo la pièce 2,00 €

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 €

Bretzel gratinée lardons ou chorizo la pièce 1,50 €

Mini petit pain à l'eau la pièce 0,60 €

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

Mini petit pain la pièce 0,60 €

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

Feuilletés salés le kg 40,00 €

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

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. 40,00 €

Couronne en bretzel 8/10 pers. 40,00 €

Canapés assortiment à partir de 30 pièces la pièce 1,70 €

*Sur commande 48h à l'avance à partir de 100 pièces 1,60 €*

## 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 €

BERNHARD • DEPUIS 1827



## 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 horaires d'ouvertures :

Le Lundi de 5 h à 14 h  
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



Nous tenons tout particulièrement à vous remercier pour votre patience et votre collaboration durant la rénovation de notre boutique.

Le grand jour de la réouverture approche et nous sommes impatients de vous accueillir dans un nouveau lieu imaginé pour le plaisir de déguster nos gourmandises.

Une nouvelle boutique et un nouveau de salon de thé où nous espérons vous voir passer un moment agréable...

Bienvenue à la Boulangerie-Pâtisserie Bernhard !!!



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



**BERNHARD**  
BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE

www.bernhard.fr

Suivez-nous sur Facebook et Instagram

