

2024

Automne & Hiver



BERNHARD[©]

MOENHEIM • DEPUIS 1827

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

Mousse aux trois chocolats

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 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

Croustillant Mandarine uniquement en 4/5 et 6/8 pers

NOUVEAU LOOK

Biscuit pain de Gênes chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, biscuit chocolaté, bavaroise mandarine

Gloria - NOUVEAUTÉ - uniquement en 8 pers : 38,00€

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

4/5 pers.	20,00 €
6/8 pers.	32,00 €
12 pers.	45,00 €



Cake pâtissier

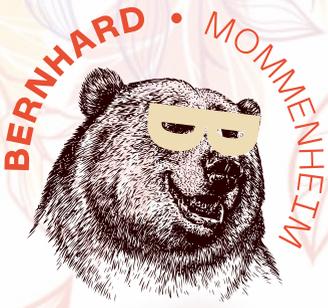
Marbré, chocolat, citron, pomme cannelle, pistache

De la nouveauté dans nos cakes :

Chocolat Gianguja et noisettes

Petit 6,50 €

Grand 12,00 €



Merveille



Gloria



Montalcino



Croustillant
Mandarine



Tarte au citron meringuée

Taille unique : 6/8 pers. 29,00 €

Tarte aux fruits

Fond sablé avec crème d'amandes

Taille unique 6/8 pers. 29,00 €

Fond biscuit avec 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 €

Mille-feuilles :

- tradition – format long
- aux fruits

Taille unique : 6 pers. 29,00 €

Taille unique : 6/8 pers. 30,00 €

Saint-Honoré tutti-frutti

Taille unique : 8/10 pers. 37,00 €

Paris-Brest

Taille unique : 8 pers. 30,00 €



BERNHARD • DEPUIS 1827





Pavé aux fruits



Tarte au citron
meringuée

Saint-Honoré
tutti-frutti



nos glaces

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 €

Trésor des îles - NOUVEAUTÉ

*Biscuit noix de coco, glace banane, crème glacée passion,
sorbet fraise, gelée de fruits exotiques*

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 €

BERNHARD • DEPUIS 1827





Trésor des îles



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. 24,00 € • 8 pers. 29,00 € • 10 pers. 34,00 € • 12 pers. 38,00 €

Fondant

Chemisé au sucre fondant

6 pers. 29,00 € • 8 pers. 34,00 € • 10 pers. 37,00 € • 12 pers. 43,00 €

Pâte d'amandes

Chemisé de pâte d'amandes

6 pers. 30,00 € • 8 pers. 35,00 € • 10 pers. 40,00 € • 12 pers. 45,00 €

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) 24,00 €

Pain surprise 6 pers. 28,00 €
aux noix allongé 12 pers. 45,00 €

Pain surprise 6 pers. 27,00 €
Paysan allongé 12 pers. 44,00 €

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 €

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

Par 500 g ou 1 kg (80 pièces environ) le kg 40,00 €

Kougelhopf salé *au jambon fumé, noix et oignons*

Grand (1 kg env.) 21,00 € • Moyen (650 g env.) 16,00 €

Petit (450 g env.) 10,00 €

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

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

BERNHARD • DEPUIS 1827





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€
Tarte flambée	la pièce	3.90€

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. 21,00 €

décor spécial
« ANNIVERSAIRE »
supplément 2,00 €



Couronne fourrée *Aux amandes-noisettes*
6 pers. 12,00 € • 10 pers. 16,00 € • 15 pers. 25,00 €



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 € • Grand 8,00 €

Langhopf la pièce 10,00 €



BERNHARD • DEPUIS 1827



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).

BERNHARD • DEPUIS 1827



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



Le café gourmand



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

Nos horaires
d'ouvertures :
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



BERNHARD

BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE

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

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 S&P - Bassthalm - Impression en France (67) selon des procédés et des supports respectueux de l'environnement



Suivez-nous sur Facebook !



www.bernhard.fr