



Automne
& Hiver
2025

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

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

Black&White

NOUVEAUTÉ uniquement en 4/5 et 6/8 pers

Croustillant aux éclats de guimauve, duo de biscuits chocolat, crémeux chocolat noir 70%, bavaroise vanille de Madagascar

Quetsche Cannelle

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

Biscuit cannelle, confit quetsches/figues, mousse quetsche, bavaroise cannelle



Merveille



Montalcino



Black&White



Croustillant
Mandarine



Questche
Cannelle



4/5 pers.	21,00 €
6/8 pers.	32,00 €
12 pers.	47,00 €



Tarte au citron meringuée

Taille unique : 6/8 pers. 29,00 €

Tarte classique

Taille unique : 8/10 pers. 24,50 €

- Pomme
- Pomme streussel
- Poire amande
- Rhubarbe meringuée
- Quetsche
- Quetsche streussel
- Myrtille
- Fromage blanc

Tarte aux fruits

Fond sablé - crème d'amandes

Taille unique : 6/8 pers. 29,00 €

Fond biscuit- crème pâtissière

Taille unique : 8/10 pers. 33,00 €

Pavé aux fruits

Biscuit fourré à la crème mousseline vanille garni de fruits

6 pers 27,00 € • 10 pers 38,00 €

St Honoré Tutti-Frutti

Taille unique : 8/10 pers. 38,00 €

Mille-feuilles :

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

Paris-Brest

Taille unique : 8 pers. 31,00 €



Cake pâtissier

Marbré, chocolat, citron, pomme cannelle,
 Chocolat Gianguja et noisettes
 Petit 7,00€ • Grand 14,00 €

Pistache : Petit 8,00€ • Grand 16,00 €

De la nouveauté dans nos cakes :

Le Damier uniquement en grand : 16,00 €



Tarte au
 fromage blanc



Saint-Honoré
 Tutti-Frutti





Nos gâteaux du moment

Flans en folie NOUVEAUTÉ Taille unique 15,00 €

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



Gloria

Taille unique 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



Couronne sucrée Nature, aux pépites de chocolat ou aux raisins
6 pers. 9,00 € • 10 pers. 15,00 € • 15 pers. 21,00 €



décor spécial
« ANNIVERSAIRE »
supplément 2,00 €

Couronne fourrée Aux amandes-noisettes
6 pers. 12,00 € • 10 pers. 18,00 € • 15 pers. 25,00 €



Kougelhopf sucré

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

Chinois rond Raisins ou pépites de chocolat la pièce 10,00 €

**Brioche à la cannelle
ou au Streussel** la pièce 8,00 €

Zopf Petit 4,00 € • Grand 8,00 €

Langhopf la pièce 10,00 €



nos spécialités
sucrées





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 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

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*



Paris-Brest glacé



Camélia glacé



Mordus de profiteroles



mignardises & macarons

Mignardises sucrées

Plateau de 15 pièces : 22,50 €

Plateau de 35 pièces : 52,50 €

Macarons

la pièce 1,50 €



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*



**Nos créations de
gâteaux sur mesure**

Biscuit fourré au choix :
vanille ou chocolat ou vanille/
chocolat ou chocolat/framboise ou
vanille/framboise
Finition en pâte d'amande
Taille unique - 14 pers. de
60,00 € 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. 26,00 € • 8 pers. 31,00 € • 10 pers. 37,00 € • 12 pers. 42,00 €

Fondant

Chemisé au sucre fondant
6 pers. 29,00 € • 8 pers. 34,00 € • 10 pers. 39,00 € • 12 pers. 44,00 €

Pâte d'amandes

Chemisé de pâte d'amandes
6 pers. 30,00 € • 8 pers. 35,00 € • 10 pers. 42,00 € • 12 pers. 47,00 €

Pièces montées en choux

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



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€

biscuits et pièces montées



nos spécialités salées



Mini pâte en croûte	le kg (25 pièces environ)	24,00 €
Pain surprise	6 pers.	29,00 €
aux noix allongé	12 pers.	50,00 €
Pain surprise	6 pers.	28,00 €
Paysan allongé	12 pers.	49,00 €
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	le kg	40,00 €
<i>Par 500 g ou 1 kg (80 pièces environ)</i>		

Kougelhopf salé	<i>au jambon fumé, noix et oignons</i>	
	• 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.	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 €



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 sandwiches 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 €



A photograph showing a variety of chocolate products. In the background, there are several trays of chocolate bars, some in their original packaging and others unwrapped. There are also trays of round chocolate truffles and small chocolate candies. In the foreground, two small chocolate boxes with ribbons are visible, one labeled "BERNHARD" and the other "B. B. B.".



nos bredle



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



À déposer dans nos magasins. De préférence, faites vérifier et valider votre commande par une de nos vendeuses.

Nom : _____

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : _____ E-mail : _____

DATE DE RETRAIT :

[illegible]

*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

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



**Boulangers
de France**



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

Suivez-nous sur Facebook et Instagram



www.bernhard.fr