



2023

printemps & été



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

*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 chocolat noir 67% de cacao, mousse framboises, éclats de framboises sur biscuit moelleux, bouquet de framboises*

## 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*

## Douce Livia uniquement en 4/5 et 6/8 pers.

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

## Colombine uniquement en 4/5 et 6/8 pers

*Crémeux chocolat au lait, biscuit cacao, mousse chocolat et crème Gianduja, décor aux croustillants Japonais*

## L'Esterel uniquement en 4/5 et 6/8 pers

*Biscuit madeleine aux zestes de citron & saveur provençale, mousse fraises, biscuit pain de Gênes, confit de fraises et croustillant aux amandes*

## MO with love uniquement en 4/5 et 6/8 pers

*Fond brioché vanille, compotée fraises/rhubarbe, génoise et crème à la fraise*



4/5 pers.	19,00 €
6/8 pers.	30,00 €
12 pers.	43,00 €



Jamaïcain

Colombine



L'Esterel



MO with love



## Tarte au citron meringuée

Taille unique : 6/8 pers. 29,00 €

## Tarte Fraises ou Framboises fraîches (en saison)

*Fond sablé avec crème d'amandes*

6/8 pers. 28,00 € • 12 pers. 41,00 €

*Fond biscuit avec crème pâtissière*

taille unique 8/10 pers. 33,00 €

## Tarte aux fruits

*Fond sablé avec crème d'amandes*

6/8 pers. 27,00 € • 12 pers. 39,00 €

*Fond biscuit avec crème pâtissière*

taille unique 8/10 pers. 31,00 €

## Pavé aux fruits

*Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch garni de fruits*

6 pers 25,00 € • 10 pers 36,00 €

## Pavé fraises ou framboises fraîches (en saison)

*Biscuit fourré à la crème mousseline vanille Kirsch  
garni de fraises ou framboises fraîches*

6 pers 26,00 € • 10 pers 37,00 €

## Mille-feuilles tradition – format long

Taille unique : 6 pers. 29,00 €

## Mille-feuilles aux fruits

6/8 pers. 30,00 € • 12 pers. 43,00 €

## Saint Honoré aux fraises

Taille unique : 8 pers. 33,00 €

## Saint Honoré aux fruits

Taille unique : 8 pers. 32,00 €

## Paris Brest

Taille unique : 8 pers. 29,00 €



Pavé aux fruits



Tarte au citron  
meringuée

Saint Honoré  
aux fruits



### L'Oasis glacée

Crème glacée mangue/passion, mousse glacée banane, sorbet fraises et dacquoise coco

8 pers. 30,00 €

### Rubis glacé et son coulis de framboises

Meringue à la française, glace vanille de Madagascar, sorbet framboises, et son coulis de framboises (Coulis à servir tiède pour plus d'intensité)

8 pers. 31,50 €

### Mordus de profiteroles

Sauce chocolat  
Glace vanille, parfait glacé chocolat orné de choux à la glace vanille de Madagascar

8 pers. 31,50 €

### Santa Giulia

Biscuit Piémont (amandes, noisettes, pistaches), glace caramel, sorbet clémentine IGP Corse, caramel coulant décor aux petits nougats

8 pers. 31,50 €

### Nos demi-litres de glace

**Crème glacée :** vanille/chocolat/café/framboise/citron/melon  
**Sorbet :** fraise/griotte/orange sanguine de Sicile IGP

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

Ananas - Pêche - Poire

Passion - Vanille - Kiwi

Citron - Fraise - Melon

Sorbet plein fruits :

citron de Syracuse IGP -

orange sanguine de Sicile IGP

- fraise

8 pers. 34,00 €

14 pers. 43,00 €

## 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 €



Rubis glacé



Santa Giulia



Mordus de profiteroles





### Brie avec chiffre en biscuit

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

### Chiffre en pâte à choux

5 pers. 21,50 € • 10 pers. 40,00 €

### Number cake

Taille unique - 6 pers 26,00 €

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 55,00 € à 68,00 € 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 choux

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

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 pâte en croûte par 20 pièces	le kg	22,00 €
Pain surprise aux noix allongé	6 pers. 12 pers.	25,50 € 39,50 €
Pain surprise Paysan allongé	6 pers. 12 pers.	24,50 € 38,50 €
Ficelle vosgienne ou chorizo	la pièce	1,50 €
Mini molicette non-fourrée	la pièce	0,70 €
Mini molicette fourrée	par 10 pièces	16,00 €
Mini bretzel	la pièce	0,70 €
Bretzel ou molicette	la pièce	1,20 €
Mini petit pain à l'eau	la pièce	0,55 €
<i>Pour accompagner le repas ou les mini-knacks à l'apéritif</i>		
Mini petit pain	la pièce	0,55 €
<i>Céréales, noix, canut, seigle, pavot ou sésame</i>		
Feuilletés salés	le kg	37,00 €
<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.)	19,00 € • Moyen (650 g env.) 15,00 €
	Petit (450 g env.)	8,00 €
Brioche au saumon	5 pers.	24,00 €
Kougelhopf surprise	8/10 pers.	39,50 €
Crocodile surprise	10 pers.	42,00 €
Cœur en bretzel	8/10 pers.	39,50 €
Couronne en bretzel	8/10 pers.	39,50 €
Canapés	la pièce	1,60 €
<i>assortiment à partir de 30 pièces</i>		
<i>Sur commande 48h à l'avance</i>		
	à partir de 100 pièces	1,40 €



## 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. 4,50 € • 12 pers. 7,50 €
Pain aux noix long	6 pers. 5,60 € • 12 pers. 8,30 €

# 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 6,00 € • Moyen 9,50 €  
 • Grand 17,00 €

**Chinois rond** *Raisins ou pépites de chocolat*  
 la pièce 7,70 €



**Brioche à la cannelle ou au Streussel**  
 la pièce 7,50 €

**Zopf** Petit 3,80 € • Moyen 7,80 € • Grand 8,80 €

**Langhopf** 5 pers. 9,80 € • 8 pers. 13,00 €

**Cake pâtissier** *Pomme-cannelle, griotte pistache, citron, marbré ou tout chocolat*  
 Petit 6,50 € • Grand 10,00 €



**Boulangers de France**



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... Tout est bientôt terminé !!! 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 !**

Les prix indiqués dans notre brochure printemps été 2023 sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des prix de nos principaux fournisseurs.

En espérant vous satisfaire et partager avec vous encore beaucoup de moments de fête et de belles occasions.

Toute l'équipe de la Boulangerie Pâtisserie Bernhard



*Nos horaires  
d'ouvertures :*

*Lundi 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**

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



BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE



Suivez-nous sur Facebook !



**www.bernhard.fr**