



BERNHARD • DEPUIS 1827



Printemps
& Été
2025

Jamaïcain

Mousse à l'ananas

Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse Kirsch et griottes

Trio de chocolats

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

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

L'Abricotier

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

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.



Trio de chocolats



Montalcino



L'Abricotier



Cake pâtissier

Marbré - chocolat - citron
pomme/cannelle - pistache -
chocolat Gianduja et noisettes

Petit 7,00 €
Grand 14,00 €



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



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. 30,00 €

Fond biscuit- crème pâtissière

Taille unique : 8/10 pers. 35,00 €

Tarte classique

Taille unique : 8/10 pers. 24,50 €

- Pomme
- Pomme streussel
- Poire amande
- Rhubarbe meringuée
- Quetsche
- Quetsche streussel
- Myrtille
- Abricot
- Mirabelle
- 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 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 aux fraises

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. 30,00 €



Tarte au citron meringuée



Tarte fraises



Tarte Rhubarbe meringuée



Saint-Honoré Guinguette



Nos gâteaux du moment

Pistacchio

Taille unique : 6/8 pers. 33,00 €

Tarte fond sablé à la pistache, crème d'amande et crème pâtissière à la pistache, fraises fraîches et petites douceurs aux notes acidulées



Cœur passion

Taille unique 8 pers. 38,00 €

Dacquoise amande/coco, compotée de framboises, crème Chiboust passion, éclats de framboises et décor aux framboises.

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 €





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

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

taille unique 8/10 pers. 37,00 €

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



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 €





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



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 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€



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

nos spécialités salées



Mini pâté en croûte	le kg (25 pièces environ)	24,00 €
Pain surprise aux noix allongé	6 pers.	28,00 €
	12 pers.	47,00 €
Pain surprise Paysan allongé	6 pers.	27,00 €
	12 pers.	46,00 €
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	<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€
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 €

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).



BON DE COMMANDE

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 : _____

Quantité	DÉSIGNATION	Taille / Nbre de personnes	P.U. Euros TTC	Prix TOTAL
MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE				

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

© Conception graphique: Atelier du SEL, Besheim - Impression en France (67) selon des procédés et des supports respectueux de l'environnement.



BERNHARD

BOULANGERIE, PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE



Suivez-nous sur Facebook !



www.bernhard.fr