

Printemps-Été

2026



KLUGESHERZ

DEPUIS 1788



ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

ARTISANS PÂTISSIERS DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Notre maison fait partie de l'Alliance Gourmande, l'association de chefs pâtisseries, née il y a 30 ans.

Nos ambitions communes sont de transmettre une passion du métier et un amour d'une gastronomie authentique et surprenante.



UNE HISTOIRE QUI DURE DEPUIS PLUS DE 200 ANS

Nichée au pied des Vosges et au cœur du vignoble, la boulangerie pâtisserie Klugesherz développe son savoir-faire depuis huit générations.

Jean-Luc Klugesherz,
son épouse Véronique
et leurs enfants Élodie et Julien,
œuvrent chaque jour à

réunir la tradition alsacienne et
l'authenticité des grands classiques.



*Faites une pause aux portes de la
nature et de la gourmandise...*



Salon de thé de l'année
Gilles Pudlowski - 2026

ENTREMETS SIGNATURE

LUBÉRON

Fond sablé aux amandes, biscuit Joconde noisette aux éclats de noisettes caramélisées, compotée d'abricot, praliné noisette, mousse à la vanille de Madagascar et abricots.

6/8 parts : 32,00 € Taille unique



3 RIVIERES

Génoise chocolat, mousses chocolat blanc, lait et noir entourées d'un biscuit Joconde, copeaux de chocolat Gianduja et streussel cacao.

6/8 parts : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €



SAINT'HO FRAISE

Fond feuilleté, crème légère à la vanille de Madagascar, coulis fraise, chantilly Label Rouge d'Alsace et fraises fraîches, choux garnis à la vanille.

6/8 parts : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €



LE JARDIN D'AGRUMES

Biscuit viennois, croustillant et crémeux au citron, mousse verveine, onctueux agrumes-verveine et chantilly à la vanille de Madagascar.

6/8 parts : 34,00 €

Taille unique



LES GRANDS CLASSIQUES

TARTE AUX FRUITS

Fond sablé ou biscuit, crème légère vanille et fruits frais assortis

6/8 parts : 30,00 € - 10/12 parts : 39,50 €

ST-HONORÉ

Crème vanille ou Kirsch

6/8 parts : 28,00 € - 10/12 parts : 37,50 €

ST-HONORÉ AUX FRUITS

Crème vanille et fruits frais

6/8 parts 30,00 € / 10/12 parts : 39,50 €

PARIS-BREST

Pâte à choux, crémeux praliné, croustillant noisette et coulis praliné
TU 6/8 parts : 30,00 €

BISCUIT TRADITIONNEL

Biscuit et crème mousseline au choix : vanille, chocolat, kirsch ou café.

6/8 parts : 29,00 € - 10/12 : 38,50 €

FORÊT-NOIRE

Génoise au chocolat noir, mousse chocolat noir, mousse légère au Kirsch d'Alsace parsemée de griottes, chantilly à la crème Label Rouge d'Alsace.

4/6 parts : 27,50 € - 8/10 parts : 37,00 €

& nos créations à thème pour vos événements

Découvrez nos tartes maison selon les saisons : Myrtille, Abricot, Quetsche, Mirabelle, Cerise, Pomme, Poire, Rhubarbe, Rhubarbe meringuée, Quetsche streussel, Pomme streussel, Tarte au fromage blanc...



1er Prix
Egast Strasbourg 2026

ENTREMETS FRUITS



LE BORÉAL

Croustillant noix de pécan, pain de gène aux amandes, crémeux au fruit de la passion, mousse à la vanille de Madagascar et sirop d'érable.

6/8 parts : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €



TOURMALINE

Croustillant yuzu, financier à la vanille de Madagascar, crémeux citron-yuzu et mousse framboise.

6/8 parts : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €

OPÉRA PISTACHE FRAMBOISE

Croustillant pistache, biscuit Joconde pistache, cristalline de framboise, crème à la vanille de Madagascar et pointes de crème pistache.

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



CŒUR DE FRAISE

Sablé breton, biscuit aux amandes, coulis de fraise, crémeux à la fraise et mousse à la fleur de sureau.

(Forme Rectangle)

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



ENTREMETS CHOCOLAT

Toute l'année, nous vous proposons des chocolats et gourmandises maison : tablettes (pure origine, grand cru, incrustées), pâtes à tartiner, et coffrets de bonbons de chocolats sans conservateurs, composés de ganaches et pralinés maison. Nos créations sont élaborées avec des chocolats d'exception réputés pour leur qualité et leurs saveurs uniques, issus de la maison Valrhona.



1er Prix
Egast Strasbourg 2026

ÉCLAT DE FORÊT

Croustillant au grué de cacao, biscuit signature cacao, compotée de griotte, mousse grué de cacao aux éclats de chocolat et chantilly à la vanille de Madagascar.

[Sans Alcool]



6/8 parts : 34,00 € Taille unique



COUP DE CŒUR

Cristalline de framboise, biscuit chocolat aux amandes et mousse chocolat noir Manjari 64%.

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



TIRAMISU À NOTRE FAÇON

Fond croustillant spéculoos, biscuit imbibé au café, crème mascarpone à la vanille de Madagascar, crème montée légère au café et chantilly Label Rouge d'Alsace.

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



EDELWEISS

Croustillant praliné feuilletine, biscuit au chocolat, caramel tendre et mousse au chocolat noir Caraïbes 66%.

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



ENTREMETS GLACES

LE GOURMAND

Glace vanille marbrée caramel et noix de pécan caramélisées, biscuit chocolat viennois, caramel tendre et enrobage gourmand chocolat noir-amandes.

Taille unique 6/8 parts : 31,00 €



VACHERIN SURPRISE

Parfait glacé à la vanille de Madagascar, truffé de crèmes glacées et sorbets assortis sur une dacquoise aux amandes.

6/8 parts : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €



ARC EN CIEL

Sorbets citron, passion-mangue, pomme, fraise, framboise, cassis et dacquoise aux amandes.

4/6 parts : 30,00 €

8/10 parts : 39,50 €



VACHERIN LONG DUO

Glace vanille et sorbet fraise OU glace chocolat et sorbet exotique, meringue et chantilly Label Rouge d'Alsace.

Taille unique 6/8 parts : 30,00 €



DOUCEUR D'ALSACE

Sorbet framboise, Glace cannelle, parfait amande, compotée de quetsche et pruneaux macérés à la fleur de bière sur une meringue aux amandes.

Taille unique 6/8 parts : 31,00 €



GOURMANDISES GLACÉES

Pots 1/2L : 8,80 €

Esquimaux glacés 3,90 €



À OFFRIR OU À DÉGUSTER !

Découvrez nos gâteaux de voyage :
cakes, macarons, spécialités
alsaciennes, sablés, brownies, ...



TRAITEUR *& Cocktail*

Canapés sur pain grillé (Plateau de 20 pièces) - 27,00 €

Canapés sur pain de mie (Plateau de 20 pièces) - 27,00 €

Mauricettes fourrées (Plateau de 15 pièces) - 25,50 €

Minis pâtés en croûte

Plateau de 6, 12 ou 20 pièces - 8,40 € / 16,80 € / 28,00 €

Pâté en croûte (la tranche) - 4,00 €

Petits fours salés (mini quiche, pizza, tarte à l'oignon...)

Plateau de 20 pièces - 21,00 €

Pain surprise long campagne

6 ou 10 personnes - 26,50 € / 36,50 €

Pain surprise long aux noix

6 ou 10 personnes - 28,00 € / 38,00 €

Brioche fourrée (Sandwichs garnis : crabe ou saumon)

6 personnes - 36,00 €

Kougelhopf surprise (sandwichs garnis de fromage aux herbes et jambon forêt noire) 6 personnes - 30,00 €

Feuilletés salés assortis - 50,00 € Le Kilo

Bâtonnets salés

Sablés au parmesan, épices et graines) 180 gr - 8,90 €

Mignardises sucrées (Plateau de 20 pièces) - 26,00 €

Nous vous proposons également Kougelhopf salé (lardons et noix), bretzel (petit ou grand format) nature, gratiné, gratiné lardons et graines de courges.

Pour toute commande, nous vous invitons à commander 48h à l'avance. (afin de pouvoir honorer celle-ci)

Nos bons petits plats
faits maison
Laissez-vous séduire
par nos formules
petit déjeuner et midi !



Suivez-Nous !



PAIN *Brioche & Viennoiserie*

Tous les jours :

Baguette Tradition Française, Baguette Tradition aux graines, Pain de campagne, Pain de campagne aux noix, Pain complet, Nördik, Pain à la coupe tradition nature, Baguette lardon fromage et Fougasse aux olives, Tourte de meule, Maxi-céréales, Baguette épeautre, Tourte de meule BIO et Pain complet BIO

Mardi :

Pain authentique nature, Pain authentique aux fruits, Tourte de seigle auvergnate nature

Mercredi :

Tourte de seigle auvergnate aux fruits, Pain Khorasan BIO, Pain petit épeautre

Jedi :

Tourte de seigle auvergnate nature, Pain authentique nature et Pain authentique aux fruits

Vendredi :

Pain authentique nature, Tourte de seigle auvergnate nature, Tourte de seigle auvergnate aux fruits

Samedi :

Pain authentique nature, Pain authentique aux fruits, Tourte de seigle auvergnate nature, Tourte de seigle auvergnate aux fruits et Pain petit épeautre

[Pain sans gluten disponible sur commande]

Tous les jours, nous vous proposons nos **viennoiseries créatives et grandes brioches maison !**

Kugelhopf (amandes et raisins) - Natte nature, pépites ou raisins - Streussel - Chinois amandes-noisettes ou chocolat - Langhopf - Crémantaise - Brioche feuilletée légèrement parfumée à la fleur d'oranger.

Découvrez également les créations éphémères de nos boulangers en boutique.



www.patisserie-klugesherz.com

contact@patisserie-klugesherz.fr



KLUGESHERZ
DEPUIS 1788

SOULTZ-LES-BAINS

Tél : 03 88 38 19 97



Depuis **8 générations** nous respectons le savoir-faire artisanal de notre **famille**. Les Moulins FORICHER, nous accompagnent par leurs farines Label Rouge CRC (culture raisonnée contrôlée) 100% d'origines françaises. Nous fabriquons notre propre levain et mettons tout notre amour dans nos produits.

