



KLUGESHERZ

DEPUIS 1788



 Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GÔUT ET DE QUALITÉ

PRINTEMPS
ÉTÉ 2025

**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.

Des membres au savoir-faire reconnu :

Haushalter (Saverne - 67)
Klugesherz (Sultz-Les-Bains - 67)
Jost Maurer (Dorlisheim - 67)
Charles Schmitt (Colmar - 68)
Bauer (Saint-Louis - 68)
Riss (Riedisheim - 68)
Fattier (Chamonix - 74)

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



**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.**



DÉLICE D'HIBISCUS

Fond sablé, biscuit pain de gène aux éclats de fruits rouges, compotée de fruits rouges, crémeux framboise-hibiscus et Chantilly Label Rouge infusée à l'hibiscus.

6/8 parts : 29.50 €
10/12 parts : 39.50 €

TARTE AUX FRUITS

Fond sablé ou biscuit, crème légère vanille et fruits frais de saison assortis
6/8 parts : 29.50 € - 10/12 parts : 39.50 €

FORÊT-NOIRE

4/6 parts : 25.50 € • 8/10 parts : 35.50 €

ST-HONORÉ Crème vanille ou Kirsch

6/8 parts : 27 € / 10/12 parts : 37 €

ST-HONORÉ Crème vanille et fruits frais

6/8 parts 28.50 € / 10/12 parts : 38.50 €

PARIS-BREST

TU 6/8 parts : 28.50 €

BISCUITS TRADITIONNELS

Biscuit et crème mousseline au choix : vanille, chocolat, kirsch ou café
6/8 parts : 28 € - 10/12 parts : 38 €

& nos créations à thème pour vos événements



UNE PEPUTE !

Fond sablé et biscuit chocolat, crémeux chocolat au lait Azélia 35%, éclats de cookies au chocolat, bavaoise à la vanille de Madagascar, ganache montée chocolat Manjari 64% et glaçage chocolat noir.

Taille unique : 6/8 parts : 29.50 €



SAINT'HO FRAISE

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

6/8 parts: 28.50 € • 10/12 parts: 38.50 €

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



FRUITS



OPÉRA PISTACHE-FRAMBOISE

Croustillant pistache, biscuit Joconde pistache, cristalline de framboise, crème à la vanille de Madagascar, chantilly légère à la pistache et framboises fraîches.

4/6 parts : 25.50 € • 8/10 parts : 35.50 €



VALSE ALSACIENNE

Sablé breton, biscuit Joconde aux amandes, mousse mascarpone à la vanille de Madagascar, coulis de fraise et crémeux rhubarbe.

4/6 parts : 25.50 € • 8/10 parts : 35.50 €



TENDRE PROVENCE

Croustillant amande-pistache, mousse nougat, coulis d'abricot et biscuit moelleux amande aux éclats d'abricots.

4/6 parts : 25.50 € • 8/10 parts : 35.50 €



VICTORIA

Fond sablé, biscuit moelleux aux éclats d'amandes, bavaroise à la vanille de Madagascar, cristalline au fruit de la passion sertie d'ananas rôtis.

6/8 parts : 28.50 € • 10/12 parts : 38.50 €

A OFFRIR OU À DÉGUSTER !

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



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, issus des maisons Valrhona et Felchin, réputées pour leur qualité et leurs saveurs uniques.



TROIS RIVIÈRES

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

6/8 parts : 28.50 € - 10/12 : 38.50 €



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 : 25,50 € • 8/10 parts : 35,50 €



COUP DE COEUR

Cristalline de framboise, biscuit chocolat aux amandes et mousse chocolat noir Caraïbes 66%.

4/6 parts : 25.50 € • 8/10 parts : 35.50 €



PERLE NOIRE

Crème brûlée à la fève de Tonka, caramel tendre, biscuit et croustillant au sésame noir, mousse au chocolat noir 64%.

6/8 parts : 28.50 € • 10/12 parts : 38.50 €

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 : 29 €



VACHERIN SURPRISE

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

6/8 parts : 29 € • 10/12 parts : 39 €



DOUX SOUVENIRS

Fond croustillant linzer, biscuit noisette, glace framboise, parfait et glace vanille, coulis framboise et glaçage gourmand chocolat Ruby-amandes.*

Taille unique 6/8 parts : 29 €



ARC EN CIEL

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

4/6 parts : 26,50 € • 8/10 parts : 36,50 €



VACHERIN LONG DUO

Sorbets citron et fraise ou glace chocolat et sorbet exotique, meringue et chantilly Label Rouge d'Alsace.*

Taille unique 6/8 parts : 29 €

GOURMANDISES GLACÉES

Pots 1/2L : 8 €
Esquimaux glacés 3.90 €



Traiteur & cocktail

Canapés sur pain grillé (Plateau de 20 pièces)	27.00 €
Canapés sur pain de mie (Plateau de 20 pièces)	27.00 €
Petites mauricettes fourrées (Plateau de 15 pièces)	25.50 €
Minis pâtés en croûte	
Plateau de 6, 12 ou 20 pièces	8.10€ / 16.20 € / 27.00€
Pâté en croûte (la tranche)	3.90 € pièce
Petits fours salés (pizza, tarte à l'oignon...)	
Plateau de 20 pièces	21.00€
Pain campagne surprise long (Pain aux noix + 1€)	
6 personnes	25.00 €
10 personnes	35.00 €
Brioche fourrée 6 personnes (Sandwichs garnis : crabe ou saumon)	30.00 €
Kougelhöpf surprise (sandwichs garnis de fromage aux herbes et lardons)	29.50 €
Feuilletés salés assortis	48.00 € le kilo
Bâtonnets salés	
Sablés au parmesan, épices et graines / 180 gr	8,80 €
Mignardises sucrées (Plateau de 20 pièces)	26.00 €

Nous vous proposons également Kougelhöpf salé (lardons et noix), bretzel (petit ou grand format) nature, gratinée, gratinée 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 !



Pains

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.

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

Mardi - Pain authentique nature, Pain authentique aux fruits, Tourte de seigle auvergnate nature, Pain de campagne.

Mercredi - Tourte de seigle auvergnate aux fruits, Pain Khorasan BIO, Pain petit Épeautre.

Jeudi - Tourte de seigle auvergnate nature, Pain authentique aux fruits et nature.

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, Pain tradition à la coupe aux fruits, Pain petit Épeautre, Pain Khorasan BIO.

Pain sans gluten disponible sur commande.

Découvrez également les créations éphémères de nos boulangers en boutique.

BRIOCHE & VIENNOISERIES

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

Kougelhopf (amandes et raisins), Natte nature, Streussel, Chinois amandes-noisettes, Langhopf, Crémantaise

Vendredi, samedi et dimanche Brioche feuilletée légèrement parfumée à la fleur d'oranger.



Conception & réalisation CALUDRA/Milieu / Photos non contractuelles © Marie-Sébastien, Pâtisserie Klugesherz



KLUGESHERZ

DEPUIS 1788

SOULTZ-LES-BAINS

43 Rue de Molsheim
Tél. : 03 88 38 19 97

Click
& Collect



www.patisserie-klugesherz.com

contact@patisserie-klugesherz.fr

