



KLUGESHERZ

DEPUIS 1788

PRINTEMPS | ÉTÉ | 2023



 Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Alliance Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Notre maison fait partie de l'Alliance Gourmande, l'association de chefs pâtisseries, née il y a 25 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)

Laugel (Hochfelden - 67)

Klugesherz (Soultz-Les-Bains - 67)

Jost Maurer (Dorlisheim - 67)

Charles Schmitt (Colmar - 68)

Bauer (Saint-Louis - 68)

Riss (Riedisheim - 68)

Fattier (Chamonix - 74)

Endle (Karlsruhe - Allemagne)



UNE HISTOIRE QUI DURE DEPUIS PLUS DE 200 ANS

Nichée au pied des Vosges et au cœur du vignoble, la 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.**

LES ENTREMETS
ALLIANCE GOURMANDE

Repérez le logo  pour découvrir la collection d'entremets créée en toute complicité par les membres de l'Alliance Gourmande.

TARTES



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

LES GRANDS CLASSIQUES

TARTE AUX FRUITS

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

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

FORÊT-NOIRE

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

ST-HONORÉ Crème vanille ou Kirsch

6/8 parts 27.00 € / 10/12 parts : 37.00 €

ST-HONORÉ Crème vanille et fruits frais

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

PARIS-BREST

Taille unique 6/8 parts 27.50 €

BISCUITS TRADITIONNELS

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

6/8 parts : 28.00 € - 10/12 parts : 38.00€

& nos créations à thème pour vos évènements



TARTE ALSACIENNE

Tarte frangipane aux amandes,
crémeux aux fruits des bois,
compotée de fraise streussel
croustillant et fruits frais.

6/8 parts : 28,50 € • 10/12 parts : 38,50 €



SAINT'HO FRAISE

Fond feuilleté, chou garnis
de crème légère à la vanille
de Madagascar, coulis fraise
et fraises fraîches.

6/8 parts : 28,50 € • 10/12 parts : 38,50 €



TARTE MOJITO

Pâte sablée, biscuit Trocadéro
pistache, crémeux citron vert,
ananas pochés et chantilly
Rhum-vanille à la crème
Label Rouge d'Alsace.

Taille unique 6/8 parts : 28.50 €



TOURMALINE

Financier vanille, croustillant yuzu, crémeux yuzu, ganache montée à la vanille de Madagascar et mousse framboise.

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

CARROUSEL

Fond streussel, biscuit citron, crémeux rhubarbe, mousse à vanille de Madagascar et compotée de rhubarbe.

6/8 parts : 28,50 € • 10/12 parts : 38,50 €



DOUCEUR CITRON FRAISE

Pâte sablée, mousse légère citron, coulis fraise et pain de gènes amande-citron.

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



OPÉRA PISTACHE-FRAMBOISE

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

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



A OFFRIRE OU À DÉGUSTER !

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

CHOCOLAT

Tout au long de l'année nous vous proposons de nombreux produits chocolatés et gourmands maison.

Des tablettes (pure origine, grand cru, incrustées), nos pâtes à tartiner, coffrets de bonbons de chocolats sans conservateurs et frais. Composés de ganaches et pralinés maison.

Nos chocolats et créations, sont réalisés à partir de chocolats d'exception qui proviennent essentiellement de la maison Valrhona reconnue pour ses qualités et ses saveurs exceptionnelles.



TROIS RIVIÈRES

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

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 et crème légère montée au café.

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 €



DANTELLA

Fond de pâte sablée, dacquoise aux amandes, croustillant crêpes dentelles praliné, crème légère praliné, éclats de noisettes et ganache montée chocolat noir pure origine Manjari 64%.

4/6 parts : 25,50 € • 8/10 parts : 35,50 €

GLACES



CHARLOTTE GLACÉE

Biscuit cuillère, sorbet fraise, mousse glacée au citron et sorbet abricot.*

6/8 parts : 29 € • 10/12 parts : 39 €

TENDRESSE

Fond sablé citron vert, crème glacée yaourt, dés de citrons confits et sorbet framboise.*

6/8 parts : 29 € • 10/12 parts : 39 €



GOURMANDISES GLACÉES

Pots 1/2L : 7.50 €
Esquimaux glacés 3.90 €



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 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 €



VACHERIN LONG DUO

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

Taille unique 8/6 parts : 28.50 €

* Boite isotherme pour vos entremets glacés : 3.50 €

Traiteur & cocktail

Canapés sur pain grillé (Plateau de 20 pièces)	26,00 €
Canapés sur pain de mie (Plateau de 20 pièces)	24,00 €
Mauricettes fourrées (Plateau de 16 pièces)	25,60 €
Minis pâtés en croûte Plateau de 6, 12 ou 40 pièces	7.80 € / 15.60 € / 52.00€
Pâté en croûte (la tranche)	3.60 € pièce
Petits fours salés (pizza, tarte à l'ignon...) Plateau de 20 pièces	19,00€
Pain surprise long (pain aux noix ou campagne) 6 personnes 10 personnes	24,00 € 34,00 €
Brioche fourrée 6 personnes (Sandwichs garnis : crabe ou saumon)	28,00 €
Kougelhof surprise (sandwichs garnis de fromage aux herbes et lard)	24,00 €
Feuilletés salés assortis	45,00 € le kilo
Bâtonnets salés Sablés au parmesan, épices et graines / 180 gr	8,50 €
Mignardises sucrées (Plateau de 20 pièces)	26,00 €

Nous vous proposons également Kougelhof salé (lardons et noix), Kougelhof au saumon, 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 de Tradition Française, Baguette tradition aux graines, Baguette grand épeautre, Tourte de meule, Pain complet, Nördik, Pain à la coupe tradition nature, Baguette lardon fromage et Fougasse aux olives.

Mardi - Maxi céréales, Pain authentique nature et aux fruits, Pain de seigle auvergnat nature.

Mercredi - Pain de campagne, Maxi céréales, Pain de seigle auvergnat aux fruits.

Jeudi - Pain Bûcheron, Pain de seigle auvergnat nature.

Vendredi - Maxi céréales, Pain authentique nature, Pain de seigle auvergnat aux fruits.

Samedi - Pain Bûcheron, Pain de campagne, Pain aux noix, Maxi céréales, Pain authentique nature et aux fruits, Pain de seigle auvergnat nature et aux fruits, Pain tradition aux fruits (raisins, noisettes et noix).

Dimanche - Baguette de tradition française, Baguette tradition aux graines, Pain complet, Pain nördick, Pain de seigle auvergnat aux fruits, Maxi céréales et Tourte de meule.

Pain sans gluten sur commande.

Découvrez également les créations éphémères de nos boulangers en boutique.



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



BRIOCHE & VIENNOISERIES

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

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

NOUVEAUTÉ !

Notre brioche feuilletée légèrement parfumée à la fleur d'oranger (week-end uniquement)

