KLUGESHERZ

DEPUIS 1788



Automne-Hiver

2026-27

NOUS SOMMES MEMBRES

PARTAGE - PASSION SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

L'association Tradition Gourmande a pour objet de réunir des Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Boulangers et Glaciers établis, reconnus comme faisant autorité dans leur art et faisant la promotion du savoir-faire artisanal.

ARTISANS PÂTISSIERS DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Association de chefs pâtissiers, 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.





Salon de thé de l'année
Gilles Pudlowski - 2026

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.

ENTREMETS SIGNATURE

INFINIMENT VANILLE
Pâte sablée vanille, biscuit madeleine à la vanille, crémeux mascarpone vanille, praliné intense vanille-noisette et chantilly label rouge d'Alsace à la vanille de Madagascar.
Taille unique 6/8 parts : 34,00 €





FORÊT-NOIRE
Génoise au chocolat noir, mousse chocolat noir, mousse légère au Kirsch parsemée de griottes, chantilly à la crème Label Rouge d'Alsace.
4/6 parts : 27,50 €
8/10 parts : 37,00 €

THANNENKIRSCH
Biscuit dacquoise aux amandes, crème diplomate, et biscuit imbibé au Kirsch d'Alsace.
6/8 parts : 30,00 €
10/12 : 39,50 €



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 €

& nos créations à thème pour vos évènements

Le saviez-vous ?

Le goût commence par de bons produits !

Parce que la qualité de nos pâtisseries, viennoiseries, brioches, pains... passe avant tout par celle de nos ingrédients, nous sélectionnons avec soin des produits de qualité, en privilégiant le local et les circuits courts.
Crème Label Rouge d'Alsace, lait et œufs de la ferme, fruits et légumes de proximité...
Des ingrédients choisis pour leur qualité et leur goût, tout simplement.

Découvrez nos tartes maison selon les saisons : Myrtille, Quetsche, Pomme, Poire, Quetsche streusel, Pomme streusel, Tarte au fromage blanc...



DOUCE BERGAMOTE
Croustillant aux amandes, biscuit financier, confit à la bergamote, crémeux bergamote-citron jaune, crème légère à l'amande torréfiée.
Taille unique 6/8 parts : 34,00 €



SOLEIL DE MAGAO
Sablé croustillant noix de coco, biscuit au citron jaune, crémeux à la mangue, mousse légère fromage blanc-citron vert, coulis aux morceaux de mangues parfumé à la camomille et aux baies de Magao sauvages.
4/6 parts : 27,50 €
8/10 parts : 37,00 €



RENVERSANTE
Pommes façon tatin, crème légère à la vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux amandes, fond de pâte sablée.
4/6 parts : 27,50 €
8/10 parts : 37,00 €



DÉSIRE
Sablé breton et biscuit amande, mousse mascarpone vanille, cristalline de framboises et crémeux passion.
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.



ÉCLAT D'ORANGE

Croustillant feuillantine, biscuit léger cacao, broyé d'orange et clémentine, crémeux à l'orange et clémentine, mousse au chocolat noir Illanka pur Pérou 63%.

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



PÉCAN'S

Croustillant praliné noix de pécan, biscuit noix de pécan, crème brûlée à la vanille de Madagascar, mousse chocolat au lait Jivara 40% et caramel vanille.

6/8 parts : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €

ROUGE ET NOIR

Biscuit signature chocolat noir, crème légère à la vanille de Madagascar, coulis de framboise, sablé sans gluten et mousse au chocolat noir Caraïbes 66%.

4/6 parts : 27,50 €

8/10 parts : 37,00 €



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 : 30,00 €

10/12 parts : 39,50 €





ENTREMETS GLACÉS

L'IRRESISTIBLE
Biscuit viennois chocolat, crème glacée vanille et caramel à la vanille de Madagascar, cacahuètes caramélisées et éclats de cookies.
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 €

DOUCEUR DES TROPIQUES
Croustillant coco-citron vert, biscuit à la noix de coco, coulis exotique, crème glacée yaourt et sorbet exotique.
Taille unique 6/8 parts : 31,00 €





VACHERIN LONG DUO
Glace vanille et sorbet framboise ou sorbets citron et fraise, meringue et chantilly Label Rouge d'Alsace.
Taille unique 6/8 parts : 30,00 €

GOURMANDISES GLACÉES
Pot 1/2L : 8,80 €
& Créations éphémères



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, Terron sarrasin

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

Jeudi :
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, Terron sarrasin

Samedi :
Pain authentique nature, Pain authentique aux fruits, Tourte de seigle auvergnate nature, Tourte de seigle auvergnate aux fruits, Le Bibeless, Terron sarrasin et Pain petit épeautre

[Pain sans gluten disponible sur commande]

Tous les jours, nous vous proposons nos **viennoiseries créatives et grandes brioches maison** !
Kougelhopf (amandes et raisins) - Natte nature, pépites ou raisins - Streusel - 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.



*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.*



Click & Collect

KLUGESHERZ
DEPUIS 1788

www.patisserie-klugesherz.com
contact@patisserie-klugesherz.fr

SOULTZ-LES-BAINS
Tél : 03 88 38 19 97