

BÛCHES FRUITÉES

VIVE LE VENT

Sablé croustillant noix de coco, biscuit au citron jaune, crémeux à la mangue, mousse légère fromage blanc-citron vert et coulis aux morceaux de mangues, parfumé à la camomille et baies de Magao sauvages.

[6-8 parts: 38.00 €]



L'ANGE DE NOËL



Sablé breton et biscuit Joconde aux amandes, mousse mascarpone à la vanille de Madagascar, cristalline de framboise et crémeux passion.

[6-8 parts: 38.00€]

FLOCON DE NEIGE



Sablé breton et biscuit moelleux aux épices de Noël, compotée quetsche-framboise, crémeux à la vanille de Madagascar et mousse au lait d'amande.

[4-5 parts: 30.00 €]

BÛCHES TRADITIONNELLES



Biscuit et mousseline légère.

Parfum au choix :

Vanille, Kirsch, chocolat ou café

[4-5 parts: 29.50 €]

BÛCHES CHOCOLATÉES

BÛCHES GLACÉES

MON BEAU SAPIN (#)



Fond croustillant praliné, dacquoise chocolat, crémeux chocolat noir Manjari 64%, mousse chocolat au lait Jivara 40% aux éclats de chocolat noir et chantilly Label Rouge d'Alsace.

[6-8 parts: 38.00 €]



DOUCE NUIT

Biscuit viennois moelleux au caramel, chantilly aérienne au caramel, cœur crémeux caramel et caramel tendre.

[4-5 parts: 30.00 €]

JINGLE BELLS



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: 38.00 €]

NOËL BLANC



Croustillant coco-citron vert, biscuit coco, coulis exotique, sorbet mangue-passion, crème glacée noix de coco intense.

[4-5 parts: 31.50€]



BÛCHE SURPRISE

Parfait vanille truffé de crèmes glacées et sorbets assortis sur une dacquoise aux amandes.

[6-8 parts:39.50 €]

PETIT PAPA NOËL (*)



Glaces et sorbet vanille, framboise et chocolat, sur fond de merinqué et chantilly Label Rouge d'Alsace

[6-8 parts: 42.50 €]

ÉTOILE MARGUERITE

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

[6-8 parts]

GLACES DU NOUVEL AN

POP & CORN (#)



Fond croustillant, caramel tendre, biscuit cacao, crémeux pop-corn et mousse chocolat au lait Jivara 40%.

CALENDRIER TRADITIONNEL

Biscuit et mousseline légère vanille, Kirsch, chocolat ou café.

SYMPHONIE DORÉE

Sablé breton et biscuit Joconde aux amandes, mousse mascarpone à la vanille de Madagascar, cristalline de framboise et crémeux passion.

MÉLODIE DE MINUIT

Fond sablé, mousse légère au citron, coulis de fraise et biscuit pain de Gênes amande-citron.

ROCK AND CHOCO

Croustillant Gianduja-amandes, biscuit chocolat, Ganache Gianduja et fève de Tonka, crémeux à la vanille grillée et Mousse chocolat noir Manjari 64%



Tarifs des calendriers 4-6 parts : 28.00 € / 8-10 parts : 38.00 €

COCHON (§) PORTE BONHEUR

Composition au choix : vanille, framboise, chocolat OU melon, exotique, pêche des vignes.

Sur fond meringué et chantilly Label Rouge d'Alsace.

[6-8 parts: 40.50 €]



HORLOGE (S)

Parfait vanille, crèmes glacées et sorbets assortis sur une nougatine aux amandes.

[6-8 parts: 40.50 €]

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année!



TRAITEUR de Fete!

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 - 8.10 € / 16.20 € / 27.00 €

Pâté en croûte (la tranche) - 3.90 €

Tourte à la viande (porc)

6 ou 10 personnes - 34.00 € / 55.00 €

Tourte au poulet et canard (poulet, canard, farce de foie gras)

6 ou 10 personnes - 38.00 € / 62.00 €

Tourte aux morilles et viande (porc)

6 ou 10 personnes - 40.00 € / 65.00 €

Petits fours salés (mini quiche, pizza, tarte à l'oignon...)
Plateau de 20 pièces - 21.00 €

Pain surprise long campagne

6 ou 10 personnes - 25.50 € / 35.50 €

Pain surprise long aux noix

6 ou 10 personnes - 27.00 € / 37.00 €

Brioche fourrée (Sandwichs garnis : crabe ou saumon)

6 personnes - 30.00 €

Kougelhopf surprise (sandwichs garnis de fromage aux herbes et lard) 6 personnes - 29.50 €

Feuilletés salés assortis - 48.00 € Le Kilo

Verrines salées (Plateau de 20 pièces) - 30.00 €

Bâtonnets salés

Sablés au parmesan, épices et graines) 180 gr - 8.80 €

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.

Bûche Salée

ROI DES RIVIERES

Crumble parmesan, mousse aux herbes, cœur rillette de saumon, enrobé de saumon fumé.

> [Taille unique 4-5 parts : 32.00 €]





DÉGUSTATION À EMPORTER

Vendredi 28 /11 et samedi 29/11/25

5% de remise pour les commandes passées jusqu'au samedi 06/12/25





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



KLUGESHERZ DEPUIS 1788

DATE LIMITE DES COMMANDES

Noël: 20 décembre Nouvel an: 29 décembre

SOULTZ-LES-BAINS

43 Rue de Molsheim Tél: 03 88 38 19 97

Ouvert le lundi 22/12 Fermé les 25,26/12 et le 01/01/26



2025