



KLUGESHERZ

DEPUIS 1788

PRINTEMPS / ÉTÉ  
2024



 Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GÔUT 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 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)

Klugesherz (Sultz-Les-Bains - 67)

Jost Maurer (Dorlisheim - 67)

Charles Schmitt (Colmar - 68)

Bauer (Saint-Louis - 68)

Riss (Riedisheim - 68)

Fattier (Chamonix - 74)



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, Rhubarbe, Rhubarbe meringuée, Quetsches streussel, Pommes streussel, Tarte au fromage blanc, ...



## TARTE ALSACIENNE

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

6/8 parts : 29 € • 10/12 parts : 39 €

# 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 € / 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 : 27.50 €

## BISCUITS TRADITIONNELS

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

6/8 parts : 28 € - 10/12 parts : 38 € ou 3.60€ la part

& nos créations à thème pour vos évènements



## SAINT'HO FRAISE

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

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

# FRUITS

## PÉCHÉ MIGNON

Croustillant citron vert, pain de gène citron, brunoise de pêche en coulis, mousse pêche des Vignes et chantilly cardamome à la crème Label Rouge d'Alsace.

6/8 parts : 29.00 €

10/12 parts : 39.00 €



## 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 : 25.50 € • 8/10 parts : 35.50 €

## DOUCE INFUSION

Tuile aux amandes, biscuit citron, compotée de fraise-rhubarbe et crème verveine menthe.

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



## CARAÏBES

Fond sablé, biscuit moelleux aux éclats d'amandes, chantilly mascarpone vanille-cannelle, cristalline aux fruits de la passion sertie d'ananas rôtis.

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



## A OFFRIR 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, 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 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 €



## LIMA

Mousse chocolat Illanka 63% pur Pérou, palet caramel au beurre salé, biscuit chocolat et fond feuilleté praliné.

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

# GLACES

★  
SÉLECTION  
COUPE DU  
MONDE DE  
PÂTISSERIE



## FÉRIÉ

Fond croustillant, biscuit, glace yaourt, sorbet abricot, confit framboise et parfait vanille.\*

★ *Recette de l'équipe de France de pâtisserie, vainqueur aux championnats d'Europe 2024 et qualifiée pour les championnats du monde 2025.*

6/8 parts : 29 € • 10/12 parts : 39 €

## 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 €



## LE GOURMAND

Glace vanille marbrée caramel et noix de pécan caramélisées, biscuit chocolat viennois et enrobage gourmand chocolat noir-amande.\*

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

Glace vanille et sorbet framboise ou Glace chocolat et sorbet exotique, meringue et chantilly Label Rouge d'Alsace.\*

Taille unique 6/8 parts : 28,50 €

## GOURMANDISES GLACÉES

Pots 1/2L : 8 €

Esquimaux glacés 3.90 €



\* Boite isotherme pour vos entremets glacés : 3.50 €

# Traiteur & cocktail

<b>Canapés sur pain grillé</b> (Plateau de 20 pièces)	26.00 €
<b>Canapés sur pain de mie</b> (Plateau de 20 pièces)	24.00 €
<b>Mauricettes fourrées</b> (Plateau de 15 pièces)	24.00 €
<b>Minis pâtés en croûte</b>	
Plateau de 6, 12 ou 40 pièces	7.80 € / 15.60 € / 52.00€
<b>Pâté en croûte</b> (la tranche)	3.80 € pièce
<b>Petits fours salés</b> (pizza, tarte à l'oignon...)	
Plateau de 20 pièces	19.00€
<b>Pain campagne surprise long</b> (Pain aux noix + 1€)	
6 personnes	24.00 €
10 personnes	34.00 €
<b>Brioche fourrée</b> 6 personnes (Sandwichs garnis : crabe ou saumon)	30.00 €
<b>Kougelhof surprise</b> (sandwichs garnis de fromage aux herbes et lardons)	28.50 €
<b>Feuilletés salés assortis</b>	45.00 € le kilo
<b>Bâtonnets salés</b>	
Sablés au parmesan, épices et graines / 180 gr	8,50 €
<b>Mignardises sucrées</b> (Plateau de 20 pièces)	26.00 €

Nous vous proposons également Kougelhof salé (lardons et noix), Kougelhof au saumon, brioche salée (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 de Tradition Française, Baguette tradition aux graines, Pain complet, Nördik, Pain à la coupe tradition nature, Baguette lardon fromage, Fougasse aux olives, Tourte de meule, Maxi-céréales, Baguette Épeautre, Tourte de meule BIO et Pain Complet BIO.

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

**Mercredi** - Pain de campagne, Tourte de seigle auvergnate aux fruits, Pain khorasan bio.

**Jeudi** - Tourte de seigle auvergnate nature.

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

**Samedi** - Pain de campagne, Pain aux noix, pain authentique nature et aux fruits, Tourte de seigle auvergnate nature et aux fruits.

Pain sans gluten sur commande. Les pains BIO sont disponibles en boutique du mardi au samedi.

**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 ou pépites - Streussel - Chinois amandes-noisettes - Langhopf - Crémantaise



Création et réalisation © Marie Schmitz, Pâtisserie Klugesherz



KLUGESHERZ

DEPUIS 1788

SOULTZ-LES-BAINS

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

Click  
& Collect



[www.patisserie-klugesherz.com](http://www.patisserie-klugesherz.com)

[contact@patisserie-klugesherz.fr](mailto:contact@patisserie-klugesherz.fr)

