KLUGESHERZ

DEPUIS 1788

FÊTES 2020

Alliance Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Alliance Gourmande

vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Notre maison fait partie de l'Alliance Gourmande, l'association de chefs pâtissiers, 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.

Nos 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)
Aux Petits Gourmands (Chamonix - 74)

Création Alliance Gourmande

BÛCHES FRUITÉES

Péché mignon

[4 à 5 parts]

Fond sablé Shortbread, biscuit pain de Gênes, compotée de framboises, mousse pêches des vignes.

Nativité

[6 à 8 parts]

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

L'envol des sens

[4 à 5 parts]

Sablé pralin, riz au lait, biscuit cannelle, crémeux à l'orange, marmelade d'orange et mousse cannelle.

Retrouvez également nos bûches traditionnelles

[4 à 5 parts]

Biscuit et mousseline légère. Parfums au choix vanille, Kirsch ou café

BÛCHES CHOCOLATÉES

Intensément chocolat [4 à 5 parts]

Fond croustillant façon cookies au chocolat, mousse légère et ganache onctueuse au chocolat noir Illanka 63 % pur Pérou, crémeux aux fèves de cacao et fines feuilles de chocolat noir craquantes.

Houx-lala [6 à 8 parts]

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

Chic et choc [4 à 5 parts]

Biscuit moelleux au chocolat, crémeux exotique passion-banane, ganache et crémeux Illanka.

Flocon [6 à 8 parts]

Fond de riz soufflé, biscuit chocolat, mousse à la vanille de Madagascar et crème Gianduja noisette.

Photos non contractuelles

BÛCHES GLACÉES

L'aube enneigée [6 à 8 parts]

Crème glacée au fromage blanc, griottes semi-confites, sorbet griotte et soufflé glacé sur un fond de dacquoise royale aux amandes.

Bûche surprise [6 à 8 parts]

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

Sapin glacé [6 à 8 parts : 36.00 €]

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

Luge glacée [6 à 8 parts : 36.00 € / 10 à 12 parts : 54.00 €]

Composition au choix : Vanille-café, fraise / vanille, framboise, chocolat /ou melon, exotique, pêche des vignes, sur fond meringué.

Parfums des Tropiques [6 à 8 parts]

Sablé pressé cara-passion, crèmes glacées dulcey et passion, sorbet mangue-passion.

Dégustation à emporter

Du jeudi 19 novembre au samedi 21 novembre 2020

(5% de remise pour les commandes de fêtes passées jusqu'au 29/11/2020)

Tarifs bûches
4-5 parts : 26.00 €
6-8 parts : 34.00 €

Tarifs entremets glacés
6-8 parts : 36.00€

Ouverture pendant les fêtes

Mercredi 23 décembre : 7h00 – 19h00
Jeudi 24 décembre : 7h00 – 16h00
Mercredi 30 décembre : 7h00 – 19h00
Jeudi 31 décembre : 7h00 – 16h00

Fermé les 25, 26, 28 décembre et 1er janvier

Retrouvez nos horaires et informations sur notre site internet et Facebook

CALENDRIERS

NOUVEL AN UNIQUEMENT

Es'Poire

[4-6 ou 8-10 parts]

Biscuit chocolat aux noix, streussel cacao, caramel tendre, compotée de poires et mousse au chocolat onctueuse

Symphonie

[4-6 ou 8-10 parts]

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

Réveillon

[4-6 ou 8-10 parts]

Shortbread, moelleux pistache, crème chantilly coco, crème onctueuse vanille-pistache et crémeux mangue-banane-passion.

Angel

[4-6 ou 8-10 parts]

Pâte sablée chocolat, biscuit chocolat, crème légère vanille, coulis de framboise et mousse chocolat.

Calendriers traditionnels

[4-6 ou 8-10 parts]

Biscuit et mousseline légère vanille, Kirsch ou café.

Tarifs calendriers
4-6 parts : 24.00 €
8-10 parts : 34.00 €

APÉRITIFS DE FÊTES

- Pâté en croûte, mini pâté en croûte
- Tourte vigneronne & morilles, jambon en croûte, quiches
- Mignardises
- Canapés
- Mauricettes fourrées
- Kougelhopf surprise
- Brioche saumon ou crabe
- Pains surprises
- Verrines salées ou sucrées

BÛCHE SALÉE

Roi des Rivières

[4-5 parts : 24,00 €]

Crumble parmesan, mousse aux herbes et rillettes de saumon (enrobée de saumon fumé)

DÈS LE **29 DÉCEMBRE 2020**

Découvrez notre précieuse galette des Rois !

8 pierres précieuses en jeu

Trouvez une de nos 8 fèves pierre précieuse cachées dans nos galettes et remportez de véritables **diamant**, **rubis**, **émeraude** ou **saphir**.

Remises avec leur écrin et leur certificat d'authenticité GIA, les pierres sont garanties éthiques.

KLUGESHERZ
DEPUIS 1788

SOULTZ-LES-BAINS
43 Rue de Molsheim
Tél. : 03 88 38 19 97

www.patisserie-klugesherz.fr
contact@patisserie-klugesherz.fr
@klugesherzpatisserie
@patisserieklugesherz

Conception & réalisation **CALLIGRAMME**.net / Photos non contractuelles © Ignacio Hasser, 4 jeudis