

QUI SOMMES NOUS ?

Poussez les portes d'un écrin de gourmandises à Colmar....

Notre Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie vous accueille dans un cadre chaleureux et raffiné pour vous offrir un moment de douceur inoubliable....

Respectueux de la tradition boulangère artisanale depuis toujours, nous sommes très attachés au « tout fait maison », comme le garantit notre inscription aux « Boulangers de France ».

Venez découvrir...

Les minis kougelhofs chocolatés

Enrobés au chocolat blanc, lait ou noir Valrhona

- Pralinés Noisettes, Amandes, Noix de pécan, Feuilleté..
- Ganache Poire, Kirsch, Framboise Vanille, Spéculoos, Caramel..

HORAIRES SPECIAUX "PÂQUES" :

MERCREDI 13 mars et 20 mars
6h00 - 13h00

MERCREDI 27 mars
6h00 - 18h00

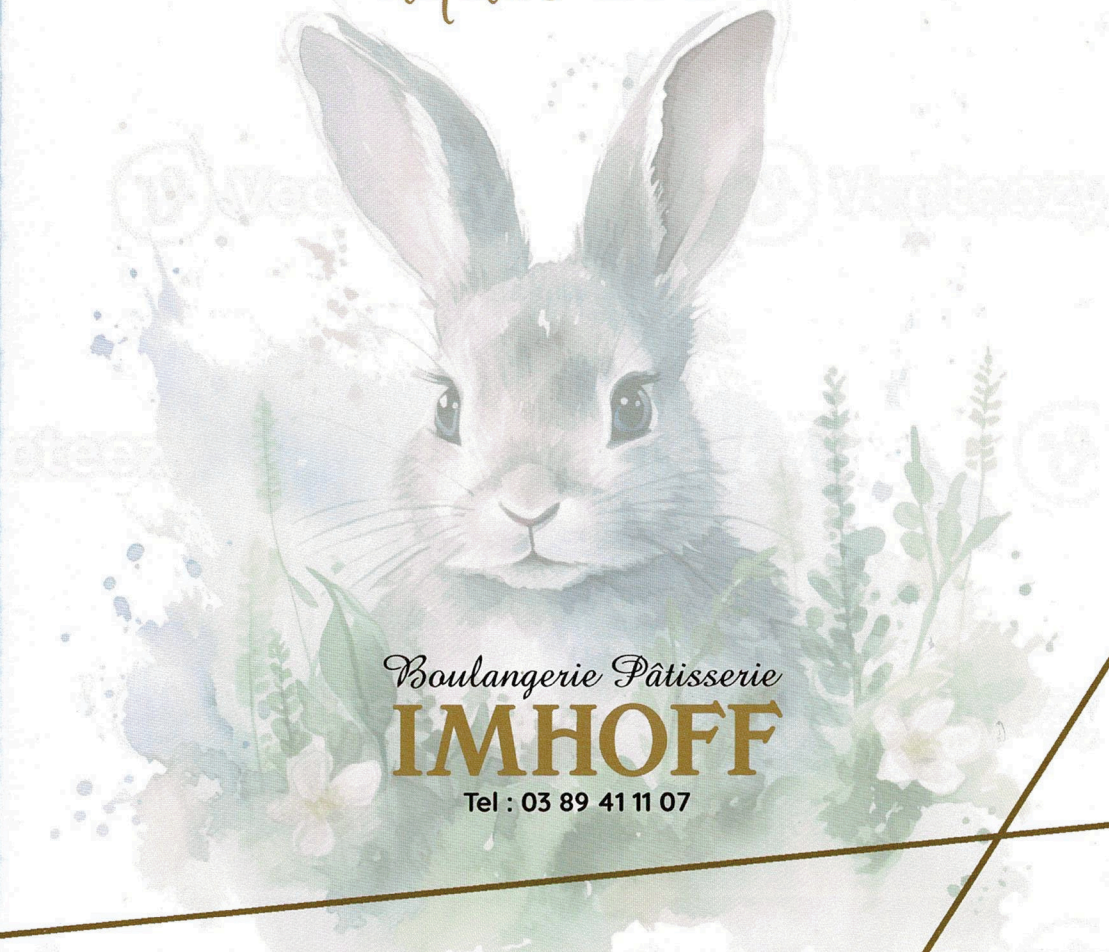
LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI
6h00 - 18h00

SAMEDI
6h00 - 12h30 & 14h00 - 16h00
DMANCHE et MERCREDI FERMÉ

5 rue Fleischhauer 68000 COLMAR



Pâques 2024



Boulangerie Pâtisserie
IMHOFF

Tel : 03 89 41 11 07

Nos entremets pour la saison :

4pers.: 20€ • 6pers.: 28€ • 10pers.: 42€

Chaud Choco :

Mousse chocolat noir, Bavaroise vanille, Crèmeux caramélia, biscuit chocolat sans farine et son croustillant riz soufflé caramel.

Coup de Soleil :

Mousse Fraise-Framboise, compotée myrtille, biscuit viennois aux éclats de framboises.

Menthe à l'O :

Crèmeux framboise, gelée citron/ menthe, mousse citronnée et biscuit madeleine à la menthe



Entremet de Pâques :

Mousse chocolat noir, Crèmeux chocolat opalys, feuilleté praliné et biscuit chocolat.



Taille unique 6pers - 36€

Fraisier :

Diplomate vanille, fraises fraîches et biscuit génoise

Pavé d'Olonne : Bavaroise vanille, framboises fraîches, meringue italienne et biscuit viennois

Tarte citron meringuée : Crèmeux citron jaune, pâte sablée aux amandes et meringue italienne

Macaron framboise ou fraise : Macaron, crème diplomate vanille avec des framboises fraîches



Retrouvez toujours nos classiques :

Élégance : Mousse chocolat, génoise chocolat et pralin croustillant.

Milanaise aux fruits : Génoise, crème pâtissière vanille, fruits.

Alliance trois chocolats : Mousse au chocolat au lait, noir et ivoire sur un fond de meringue aux amandes/ noisettes.

Thannenkirch : Meringue légère aux amandes/ noisettes, mousseline vanille, génoise kirsch.

Saint Honoré : Choux, diplomate kirsch, chocolat, café ou praliné.

Paris-Brest revisité : Choux, ganache montée chocolat au lait praliné, coulant au praliné et croustillant praliné.

Forêt Noire : Biscuit chocolat, crème légère au kirsch parsemée de griottes.

Nos entremets glacés

VACHERINS : - Fraise Myrtille Framboise
- Vanille Chocolat Framboise
- Vanille Mangue Passion

ou parfum au choix : vanille, vanille/pécan, praliné, chocolat, café, sorbet passion, mangue, fraise, citron, framboise, myrtille, clémentine de Corse

CYRANO : Glace vanille, sorbet framboise, glace praliné, meringue aux amandes enrobé de croquant.

NOS CLASSIQUES DE L'ÉTÉ

PAVE D'OLONNE : Bavaoise vanille, framboises fraîches, meringue italienne et biscuit viennois

FRAISIER : Diplomate vanille, fraises fraîches et biscuit génoise

TARTE CITRON MERINGUÉE : Crèmeux citron jaune, pâte sablée aux amandes et meringue italienne

SAINT HONORÉ : Choux au caramel, bavaoise kirsch, chocolat, café ou praliné

MACARON FRAMBOISE ou FRAISE : Macaron, crème diplomate vanille avec des framboises ou fraises fraîches

MILANAISE AUX FRUITS : Crème pâtissière, génoise et fruits frais ou fraises ou framboises

GAMME ÉTÉ 2023

LE BONBON : Mousse fraise, Compotée fraise Mara des bois, Crèmeux mascarpone à la vanille, Biscuit cuillère et Streussel vanille.

COPACABANA : Mousse exotique, Compotée (Sans gluten) banane/passion, Biscuit coco et Streussel coco à la farine de riz.

PÊCHÉ MIGNON : Mousse pêche/abricot, Compotée pêche, PannaCotta abricot et biscuit madeleine.

SANS OUBLIER NOS CLASSIQUES HABITUELS :

ALLIANCE TROIS CHOCOLATS, FORÊT NOIRE ET THANNENKIRSCH ...

NOS GLACES

VACHERINS :

- Fraise Myrtille Framboise
- Vanille Chocolat Framboise
- Vanille Mangue Passion

CYRANO :

Glace vanille, praliné et sorbet framboise. Meringue aux amandes, chantilly et croquant



Boulangers
de France

Boulangerie Pâtisserie
IMHOFF

5 rue Fleischhauer
68000 Colmar

Tel : 03 89 41 11 07



Infos horaires :

Nous sommes désormais ouverts
en continue la semaine de 6h à 18h.

Samedi 6h - 12h30 / 14h - 16h

FERMÉ LES MERCREDI et DIMANCHE