

## NOS PAINS SPÉCIAUX

Pain paysan Tradition  
Pain BIO  
Pain au seigle  
Pain aux céréales  
Pain complet  
Pain aux raisins-noisettes  
Pain aux figues  
Pain aux noix  
Pain de Mie  
Complet céréales

### Pain de Noël :

Seigle aux céréales

Sans oublier nos  
STOLLEN, BERAWECKA  
et nos PETITS GATEAUX DE NOËL.

### Retrouvez toujours notre gamme de mets salés :

Pains surprises paysan ou aux noix , Kougelhops salés garnis ou non, Mignardises salées, Minis mauricettes garnies, Feuilletés salés chauds et Tourte de la vallée.

**CALENDRIER DE NOUVEL AN :** Biscuit au choix : vanille, chocolat, praliné, café ou grand marnier

### Retrouvez nos CALENDRIERS MOUSSES :

Féerie Céleste et Possession

Nos pains sont fabriqués avec de la farine  
**"LABEL ROUGE"**  
afin de vous garantir une qualité maximale !

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

## Plaisir d'offrir

Nos minis kougelhops chocolatés,  
une collection de plus de 20 saveurs,  
chocolat noir lait et blanc  
subtilement fourrés.



Repartez avec nos coffrets  
dégustation à l'effigie de notre belle  
ville de Colmar.

Boulangers  
de France

# IMHOFF

## MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN BOULANGER

5 rue Fleischhauer  
68000 Colmar  
Tél. 03 89 41 11 07

Noël  
2024



### OUVERTURE

Lundi 23.12 de 6h à 18h  
Mardi 24.12 de 6h à 15h

Lundi 30.12 de 6h à 18h  
Mardi 31.12 de 6h à 15h

**Nous mettons en place la prise de commande par téléphone  
de préférence de 13h à 16h Lun. Mar. Jeu. et Vendredi  
ARRET DES COMMANDES LE VENDREDI 20.12 à 18h**



## NOS BÛCHES :

disponibles en 4pers 24€ - 6pers 32€

## BÛCHES MOUSSES :

**MALAYA :** Mousse Passion/Mangue, Crèmeux Vanille et Chocolat blanc, Coulis Exotique, Biscuit madeleine.

### FÉÉRIE

**CÉLESTE :** Mousse Framboise, Coulis fruits rouges et morceaux de litchis semi confits, Crèmeux Litchi, Viennois framboise et Pâte sablée

**POSSESSION :** Mousse chocolat Madagascar, ganache infiniment vanille, crèmeux praliné, crèmeux vanille, croustillant praliné riz soufflé, biscuit moelleux vanille/noisettes. SANS GLUTEN.

**PAUSE CAFÉ :** Biscuit roulé viennois cassonade, Ganache chocolat noir au café du Costa Rica et noix de pécan caramélisées.

## BÛCHES GLACÉES :

**PASSIONNEMENT GIVRÉE :** Sorbet framboise, Coulis PABANA, Sorbet passion sur une meringue croustillante

**STRACIATELLA :** Glace chocolat lait, crème glacée Straciatella, caramel mou et sablé chocolat

Les bûches glacées, sur fond de meringue et enrobées de Chantilly.

Passion  
Framboise

Vanille  
Fraise

Vanille  
Chocolat

## BÛCHES MOUSSELINES :

### - CRÈME PATISSIÈRE OU CRÈME AU BEURRE :

Tendre biscuit fourré parfums vanille, kirsch, praliné, grand-marnier, café ou chocolat.

## NOS ENTREMETS :

disponibles en 4pers 20€ - 6pers 28€ - 10pers 42€

**LE TEMPS RETROUVÉ :** Mousse chocolat noir, bavaroise praliné, biscuit brownie à la farine de riz. SANS GLUTEN

**RUBIS :** Mousse fruits rouges, crème brûlée à la vanille, coulis framboise, viennois aux éclats de framboise

**ÉLÉGANCE :** Mousse chocolat, génoise chocolat et pralin croustillant.

**MACARON FRAMBOISE :** Macaron, crème diplomate vanille (sans gluten) avec framboises fraîches.

**MILANAISE AUX FRUITS :** Génoise, crème pâtissière vanille, fruits.

**ALLIANCE TROIS CHOCOLAT :** Mousse au chocolat au lait, noir et ivoire sur un fond de meringue aux amandes/ noisettes.

**THANNENKIRSCH :** 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.



## NOS ENTREMETS GLACÉS :

### VACHERINS AU CHOIX :

Vanille Café Fraise  
Vanille Passion Framboise  
Vanille/Pécan Praliné Chocolat  
Mangue Passion Fraise  
Fraise Framboise Myrtille

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