



Boulangier Pâtissier Chocolatier

IMHOFF



Noël 2025



Nos pains

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

ARTISAN
D'ALSACE

Pain de Noël :

Seigle aux céréales

Pains surprises paysan ou noix
Kougelhopfs salés garnis ou non
Mignardises salées
Feuilletés salés chauds
Tourte de la vallée



Nouvel an

Nos mets salés

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

Retrouvez nos **CALENDRIERS MOUSSES :**
Sous les tropiques OU Chocodubai

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

5 rue Fleischhauer
68000 Colmar

Tél. 03 89 41 11 07

Nos pains

Pain paysan Tradition
Pain BIO
Pain au seige
Pain aux céréales
Pain complet
Pain aux raisins-noisettes
Pain aux figes
Pain aux noix
Pain de Mie
Complet céréales
Tourte de Seigle

**ARTISAN
D'ALSACE**

Pain de Noël :
Seigle aux céréales

Pains surprises paysan ou noix
Kougelhopfs salés garnis ou non
Mignardises salées
Feuilletés salés chauds
Tourte de la vallée



Nouvel an

CALENDRIERS DE NOUVEL AN : Biscuit au choix : vanille, chocolat, praliné, café ou grand mornier

Retrouvez nos **CALENDRIERS MOUSSES :**
Sous les tropiques OU Chocodubai

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

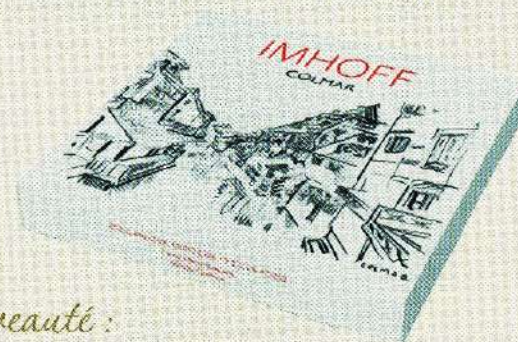
5 rue Fleischhauer
68000 Colmar
Tél. 03 89 41 11 07

Nos mets salés



Nos Chocolats

Offrez ou savourez un assortiment de chocolats d'exception avec nos coffrets soigneusement composés de pralinés ou ganaches avec ou sans alcool.



Nouveauté :

- Coffret de 9 chocolats noir et lait aux ganaches fondantes.
- Marrons glacés 8 ou 16 pièces.

Retrouvez nos boîtes un, deux ou trois tiroirs - 16, 32 ou 48 chocolats.

Nous vous proposons la composition sur-mesure, pour la taille et le choix selon vos envies. Chocolat noir, lait ; ganaches fondantes, pralinés gourmands ou coffret alcool, à vous de choisir !

- Et toujours notre coffret découverte, nos minis kougelhops chocolatés, une collection de plus de 20 saveurs noir, lait blanc subtilement fourrés.

Sans oublier nos Tablettes Chocolat, Orangettes et barres de Chocolat - Florentins, mendiants, Truffes et Chataignes

Nos bûches de Noël

PERLE DES BOIS :

Compotée de Myrtille,
Mousse Marron, Ganache
montée Vanille et biscuit
chocolat sans farine.

LAISSENTIEL :

Mousse Jivara lait 40%,
Crèmeux praliné, Namelaka
chocolat noir, Brownie et
Croustillant Noix de Pécan.

CHOCODUBAÏ :

Bavaroise Pistache, Crèmeux chocolat au lait,
croustillant DUBAÏ, Biscuit viennois et sablé
chocolat.

TATA POMME :

Ganache montée Vanille, Pommes façon TATIN,
Biscuit moelleux cannelle et sablé Schwowa.

SOUS LES TROPIQUES :

Mousse exotique, Compoté d'ananas vanillée,
ganache montée vanille, Croustillant sésame et
biscuit madeleine.

Nos bûches Glacées

YOGO MANGO :

Glace au Yaourt, coulis
Mangue, sorbet Mangue et
Meringue.

NUTTY :

Glace cacahuète, Glace
chocolat lait, Sablé
cacahuète et caramel mou

FRUT'CHI (en forme de bonnet de Noël) :

Sorbet litchi, sorbet fraise, coulis framboise et meringue à la framboise

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

Passion
Framboise

Vanille
Fraise

Vanille
Chocolat

Nos bûches Mousselines

CREME PATISSIERE OU CREME AU BEURRE :

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

Nos entremets

CARAMELIX : Mousse chocolat Jivara, crèmeux vanille, caramel cacahuète et
dacquoise aux noisettes.

DANS LES BOIS : Namelaka vanille, Ganache montée framboise, Coulis
fruits des bois, biscuit intensément vanille.

COUP DE COEUR : Bavaroise vanille, crèmeux doux à l'orange, gelée
passion, croustillant chocolat blanc et biscuit joconde.

ELEGANCE : Mousse chocolat, génoise chocolat et pralin croustillant

MACARON FRAMBOISE : Macaron, crème diplomate vanille avec des
framboises fraîches.

MILANAISE AUX FRUITS : Génoise, crème pâtissière, fruits.

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

ALLIANCE 3 CHOCOLATS : Mousse au chocolat au lait, noir et ivoire,
sur fond de meringue aux amandes/
noisettes

FORÊT NOIRE : Biscuit au chocolat, crème légère au kirsch parsemée de
griottes.

SAINT HONORE : Choux, diplomate kirsch, chocolat, café ou
praliné.

PARIS-BREST REVISITE : Choux, ganache montée chocolat au lait
praliné, coulant au praliné et croustillant.



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 enrobée de croquant.