

Nos entremets pour la saison :

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

Rubis :

Mousse fruits rouges, crème brûlée à la vanille, coulis framboise, biscuit viennois aux éclats de framboise.



Abri'passion :

Mousse abricot, compotée passion, crémeux à la vanille et biscuit madeleine.



Chocolinette :

Mousse chocolat noir, bavaroise praliné, croustillant praliné et biscuit moelleux à la noisette

Nos entremets glacés

- VACHERINS :**
- Fraise Myrtille Framboise
 - Framboise Citron Mangue
 - Passion Melon Mangue

 - Vanille Café Fraise
 - Vanille Praliné Chocolat



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

Retrouvez toujours nos classiques :

Fraisier : Diplomate vanille, fraises fraîches et biscuit génoise

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

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

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

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

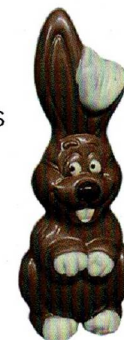
Pavé d'Olonne : Bavaroise vanille, framboises fraîches, meringue italienne et biscuit viennois

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

Élégance : Mousse chocolat, génoise chocolat et pralin croustillant.

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

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



VENEZ DECOUVRIR NOS NOUVEAUTES

- Les coffrets chocolat moulages de Pâques IMHOFF à partir de 17.50€ (13pièces)
- Pour faire plaisir ou se faire plaisir, les oeufs CROQUANTS garnis ou non à partir de 14€ et nos oeufs en chocolat garnis de pralinés et fritures à partir de 14.50€ €
- Fritures au chocolat Noir, Lait et blanc 6€ les 100gr
- Retrouvez tout nos moulages en magasin à partir de 4.50€

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 ».

Et toujours à retrouver :

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.

Boulangers
de France



Pâques 2025

Boulangerie Pâtisserie

IMHOFF

5 rue Fleischhauer
68000 COLMAR

Tel : 03 89 41 11 07



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

SAMEDI
6h00 - 12h30 & 14h00 - 16h00

DMANCHE et MERCREDI FERMÉ

Horaires special Pâques

Mercredi 2 et 9 avril : 6h - 13h
Mercredi 16 avril : 6h - 18h

ARTISAN
D'ALSACE