

Boulangerie | Pâtisserie | Chocolaterie

Sophie Laugel



# SOPHIE LAUGEL

Une entreprise de père en fille ...

## Un parcours professionnel enrichissant

En 2011, Sophie LAUGEL, fille aînée de Marc LAUGEL, reprend les rênes de l'entreprise familiale après un beau parcours professionnel. Lycée hôtelier à Illkirch-Graffenstaden, apprentissage chez Thierry MULHAUPT pour le CAP Pâtissier, BTM chez Pascal CAFFET à Troyes, CAP chocolatier à Montbéliard puis une période de concours pendant 2 ans.

Sophie a également été sollicitée pour un passage dans l'émission du "Meilleur Pâtissier" sur M6, suivie de deux voyages au Japon lors d'un salon d'une foire française pour représenter l'Alsace et la Lorraine où le Kougelhopf était à l'honneur. Afin de mieux comprendre d'où viennent les chocolats qu'elle utilise, Sophie a également voyagé en Afrique à la découverte des récoltes de fèves de cacao. Aujourd'hui l'entreprise compte dix-neuf salariés pour six en 2006.

## Des produits faits maison et de qualité

Le "fait maison" est le maître mot de la boulangerie pâtisserie Laugel. Nos équipes de boulangers, pâtissiers et chocolatiers sont à pied d'œuvre dès l'aube pour vous proposer des produits faits maison et de qualité.

Nos farines sont issues de meuniers locaux, ainsi que le lait, les œufs, la levure, les fruits et légumes de saison afin de garantir une traçabilité des produits. Les matières premières que nous utilisons sont nobles tels que l'AOP et LABEL ROUGE afin de garantir des produits de qualité.



# CÔTÉ ÉVÈNEMENTIEL

Des créations sur mesure ...



La Boulangerie Pâtisserie LAUGEL est votre partenaire événementiel.

Que vous soyez particuliers, entreprises, professionnels de l'événementiel ou associations, nous saurons répondre à vos demandes qu'elles soient sucrées ou salées.

Des choux montés à la pièce artistique en chocolat ou verrines, canapés, cocktails dinatoires pour la partie salée.

Nous vous proposons des créations sur mesure pour tous vos événements. N'hésitez pas à nous contacter pour prendre rendez-vous.



# LES ENTREMETS

## Les classiques



Biscuit chocolat, mousse  
chocolat noire 66%, mousse  
kirsch, parsemée de griottines  
*4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes*



Biscuit chocolat, mousse  
chocolativoire 33%, Jivara  
40% et Caraïbe 66%  
*Taille unique 6 à 8 personnes*



### Tarte au citron

Fond de pâte sucrée, crème  
d'amandes, crème citron et  
pointes de meringues  
*Taille unique 6 personnes*



### Paris-Brest

Pâte à choux, crème légère  
au praliné  
*Taille unique 6 personnes*



### Mille-feuille

Pâte feuilletée, crème à la  
vanille de bourbon  
*4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes*



### Mignardises

*Assortiment de 20 pièces*

# LES ENTREMETS

## Les saisonniers

Nos entremets saisonniers vous sont proposés ponctuellement dans l'année en fonction des fruits disponibles.



### Le fraisier

Crème légère à la vanille, biscuit  
génoisé et fraises fraîches  
*4 / 6 / 8 personnes*



### Tarte aux fruits rouges

Fond de pâte sablée, crème  
d'amande, bavaroise à la vanille  
recouverte de fruits rouges  
*4 / 6 / 8 personnes*



### Pavé aux fruits

Fond croustillant, biscuit  
moelleux, diplomate à la vanille  
garnie de fruits de saison  
*Également disponible aux fruits  
rouges  
4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes*



### Tarte aux fruits

Fond de pâte sablée, crème  
d'amande, bavaroise à la vanille  
recouverte de fruits de saison  
*4 / 6 / 8 personnes*



### Torche aux marrons

Fond de pâte sablée, crémeux  
marron, meringue et crème de  
marron  
*Taille unique 6 personnes*



### Tarte aux agrumes

Fond de pâte sablée, crème  
d'amande, bavaroise à la vanille  
recouverte d'oranges et de  
pamplemousses et chantilly vanille  
*4 / 6 / 8 personnes*

### Tarte traditionnelle

En fonction des saisons

Tarte au fromage / Rhubarbe / Myrtilles / Mirabelles / Quetsches / Pommes / Abricots / Pommes princesse

*6 / 10 personnes*

# LES ENTREMETS

## Les nouveautés



### Céleste

Mousse chocolat au lait Jivara, crémeux au yuzu sur un biscuit moelleux au chocolat et un croustillant praliné

*Taille unique 6 à 8 personnes*



### Barista

Fond de pâte sucrée, crémeux caramel et noix de pécan, avec une crème légère au café

*Taille unique 6 personnes*



### Exotique

Crémeux exotique, mangues poêlées, biscuit dacquoise coco et mousse fruit de la passion (sans gluten)

*Taille unique 6 à 8 personnes*



### Caméléon

Bavaroise vanille, coulis de framboises pépins, crémeux pistache et brownie pistache

*Taille unique 6 à 8 personnes*



### Eline

Biscuit financier, crémeux framboise et cristalline de framboises avec une mousse légère aux litchis

*4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes*



### Pink lady

Mousse à la framboise, coulis de framboises pépins, crème brûlée à la vanille sur un biscuit madeleine

*Taille unique 6 à 8 personnes*



### Le royal

Croustillant feuilletine, crémeux vanille de bourbon, biscuit chocolat et mousse chocolat noir du Pérou 63%

*4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes*



### Casse noisette

Biscuit dacquoise et croustillant aux noisettes, crémeux au citron, mousse légère noisette et chantilly chocolat au lait (sans gluten)

*4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes*

# LA GLACERIE

Glaces, sorbets, et entremets glacés

## Nos glaces :

Vanille / Café / Chocolat / Praliné / Pistache / Caramel

## Nos sorbets :

Coco / Fraise / Framboise / Citron / Melon / Fruit de la passion / Mangue / Cassis / Litchi / Fromage blanc / Orange sanguine / Mandarine

Toutes nos glaces aux œufs, crèmes glacées et sorbets sont fabriqués dans notre laboratoire, allant des bacs de glace, des batônnets glacés (période estivale), jusqu'à la pièce montée en glace ! De plus, nous vous proposons une variété de produits dérivés tout au long de l'année.

Nos bacs de glaces sont vendus en demi litres.



## Cassolette

Fond nougatine, glace vanille, et assortiment de glaces et sorbets  
Taille unique 8 personnes



## Harmonie

Sorbet fraise, crème glacée vanille et glace café sur un fond de meringue  
Taille unique 6 à 8 personnes



## Vacherin surprise sorbet

Fond meringue, glace vanille, assortiment de sorbets et biscuit viennois  
Taille unique 6 à 8 personnes



## Trio gourmand

Crème glacée vanille, glace chocolat et glace praliné sur un fond de meringue  
Taille unique 6 à 8 personnes



## Tropicale

Sorbet mangue, sorbet noix de coco et sorbet fruit de la passion sur un fond de meringue  
Taille unique 6 à 8 personnes



## Fusion

Sorbet litchi associé à un sorbet framboise entre différentes couches de biscuit moelleux  
Taille unique 6 personnes

# CÔTÉ TRAITEUR

Pains surprises, Kougelhopfs, Bretzels ...

Découvrez notre gamme de traiteur à emporter ou à déguster sur place dans notre salon de thé, où plusieurs formules vous sont proposées. Nous offrons une variété de choix, notamment des sandwiches, wraps, salades, quiches, pizzas et tartes à l'oignon. Nos propositions varient en fonction de la saison.



## Mini malicettes farcies

Plateau de 10 ou 15 pièces



## Pain surprise

Noix ou campagne  
Taille unique 6 personnes



## Canapés

Plateau de 20 ou 35 pièces



## Kougelhopf surprise

Taille unique 8 à 10 personnes



## Plateaux salés à chauffer

Plateau de 25 pièces

## Kougelhopf au lard

Taille unique 8 à 10 personnes

## Bretzel

Salée ou gratinée  
Normale, Mini ou XXL



# CÔTÉ CHOCOLAT

Bonbons pralinés, sujets à thème, tablettes



## Des chocolats artisanaux

Nous élaborons nos chocolats dans notre laboratoire spécifiquement prévu à cet effet. Sophie LAUGEL et son équipe vous proposent des chocolats sélectionnés pour leur qualité. Ainsi, pralinés, sujets en chocolat, tablettes de chocolats sont intégralement réalisés à Hochfelden.

De plus, nous vous proposons une délicieuse sélection d'ours en guimauve, de nougats, de pâte à tartiner, de confitures et d'autres confiseries maison.



# CÔTÉ BOULANGERIE

Des pains et de la viennoiserie fraîche



## Des pains et de la viennoiserie fraîche 100% maison, tous les matins !

Baguette du chef, baguette aux céréales, pain complet, pain de campagne, croissant, pain au chocolat... Nous vous proposons un large choix de pains et de viennoiseries. Découvrez également notre gamme de pains éphémères et la crémantaise maison.

La boulangerie est notre passion, et chaque jour, nous nous efforçons de vous offrir des créations qui incarnent l'essence même de la tradition, de la fraîcheur et de la qualité.

L'ensemble de nos produits de boulangerie et de viennoiserie est fabriqué par nos boulangers à Hochfelden.





# “ LA QUALITÉ NOTRE PRIORITÉ ”



Fermé le lundi  
Mardi au vendredi : 06h - 19h  
Samedi : 06h - 16h  
Dimanche : 07h - 12h

**03.88.89.78.75**

2 Place de la Libération 67270 HOCHFELDEN  
[www.patisserie-laugel.fr](http://www.patisserie-laugel.fr)  
[boulangerie@patisserie-laugel.fr](mailto:boulangerie@patisserie-laugel.fr)

