Sophie Laugel

BOULANGERIE | PÂTISSERIE | CHOCOLATERIE

SOPHIE **LAUGEL**

UNE HISTOIRE DE PÈRE EN FILLE

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.

Sa quête de perfection l'a aussi menée à participer à plusieurs concours pendant deux ans, développant ainsi sa créativité et sa rigueur. Sophie a également fait une apparition dans l'émission "Le Meilleur Pâtissier" sur M6, partageant son talent avec un large public.
Son expertise l'a conduite jusqu'au Japon, lors d'une foire française où elle a eu l'honneur de représenter l'Alsace et la Lorraine, avec le Kougelhopf en vedette.

Afin de mieux comprendre la provenance et la qualité des matières premières qu'elle utilise, Sophie a voyagé en Afrique, au cœur des plantations de cacao, à la rencontre des producteurs de fèves.
Aujourd'hui, sous sa direction, l'entreprise ne cesse de croître, passant de six salariés en 2006 à dix-neuf actuellement, tout en restant fidèle aux valeurs de qualité et d'authenticité qui font sa renommée.

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.

Nous privilégions des ingrédients de qualité supérieure et des matières premières nobles, comme les produits AOP et Label Rouge, pour garantir fraîcheur, traçabilité et excellence. Nos farines proviennent de meuniers régionaux, tout comme le lait, les œufs, la levure ainsi que les fruits et légumes de saison, pour sublimer les saveurs dans chacune de nos créations.

Pâtisserie de Fabrication Maison

CÔTÉ ÉVÈNEMENTIEL

DES CRÉATIONS SUR MESURE

WEDDING CAKE

APÉRITIFS

Sophie Laugel

La Boulangerie Pâtisserie LAUGEL est votre partenaire évènementiel.

Que vous soyez particuliers, entreprises, professionnels de l'évènementiel 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.

Au 03.88.89.78.75 ou via boulangerie@patisserie-laugel.fr

www.patisserie-laugel.fr

PIÉCES EN MACARONS

CHOUX MONTÉS

LES **ENTREMETS**

LES CLASSIQUES

MILLE-**FEUILLE**

Pâte feuilletée, crème à la vanille de bourbon

4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes

TARTE **AU CITRON**

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, crème citron et pointes de meringues

Taille unique 6 personnes

LES **MIGNARDISES**

Assortiment de 20 pièces

Sophie Laugel

LES **ENTREMETS**

LES CLASSIQUES

LE **TRIANO**

Biscuit chocolat, mousse chocolat ivoire 33%, Jivara 40% et Caraïbe 66%

Taille unique 6 à 8 personnes

PARIS-**BREST**

Pâte à choux, crème légère au praliné

Taille unique 6 personnes

FORÊT-**NOIRE**

Biscuit chocolat, mousse chocolat noire 66%, mousse kirsch, parsemée de griottines

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

LES **ENTREMETS**

LES SAISONNIERS

LE **FRAISIER**

Crème légère à la vanille, biscuit génoise et fraises fraîches

4 / 6 / 8 personnes

TARTES **TRADITIONNELLES**

En fonction des saisons
Tarte au fromage / Rhubarbe / Myrtilles / Mirabelles / Quetsches / Pommes / Abricots / Pommes princesse

6 / 10 personnes

TARTE **AUX FRUITS**

Fond de pâte sablée, crème d'amande, bavaroise à la vanille recouverte de fruits de saison

Également disponible aux fruits rouges

4 / 6 / 8 personnes

PAVÉ **AUX FRUITS**

Fond croustillant, biscuit moelleux, diplomâte à la vanille garnie de fruits de saison

Également disponible aux fruits rouges

4 / 6 / 8 / 10 / 12 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

Taille unique 6 personnes

NOS ENTREMETS SAISONNIERS VOUS SONT PROPOSÉS PONCTUELLEMENT DANS L'ANNÉE EN FONCTION DES FRUITS DISPONIBLES.

LES **ENTREMETS**

LES INCONTOURNABLES

L'**EXOTIQUE**

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

Taille unique 6 à 8 personnes

ROYAL

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

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

ELINE

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

4 / 6 / 8 / 10 / 12 personnes

CAMÉLÉON

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

Taille unique 6 à 8 personnes

ROBUSTA

Mousse chocolat noir 66%,
crémeux café,
croustillant feuilletine

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.

HARMONIE

Sorbet fraise, crème glacée
vanille et glace café
sur un fond de meringue

Taille unique 6 à 8 personnes

EXTRÊME

Crème glacée vanille,
glace chocolat et glace pralin
sur un fond de meringue

Taille unique 6 à 8 personnes

CASSOLETTE

Fond nougatine, glace
vanille, et assortiment de
glaces et sorbets

Taille unique 8 personnes

LE **TROPICALE**

Sorbet mangue, sorbet noix de coco
et sorbet fruit de la passion
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

CARESSE **D'AGRUME**

Sorbet fromage blanc,
sorbet mandarine, parfait mandarine
biscuit moelleux aux amandes

Taille unique 6 à 8 personnes

CÔTÉ **CHOCOLAT**

BONBONS PRALINÉS, SUJETS À THÈME, TABLETTES

DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE DU CHOCOLAT ARTISANAL

Chez Sophie LAUGEL, chaque création chocolatée est soigneusement élaborée dans notre laboratoire à Hochfelden, dédié à l'art du chocolat. Sophie LAUGEL et son équipe passionnée sélectionnent rigoureusement les meilleurs ingrédients pour offrir des chocolats d'une qualité exceptionnelle.

Que ce soit des pralinés fondants, des sujets en chocolat créatifs ou nos délicieuses tablettes, chaque pièce est fabriquée avec le plus grand soin, alliant savoir-faire traditionnel et innovation.

En complément, nous vous proposons une gamme gourmande de confiseries artisanales : des oursons en guimauve, du nougat moelleux, des pâtes à tartiner onctueuses, ainsi que des confitures maison. Laissez-vous tenter par ces douceurs uniques, conçues avec amour et passion pour sublimer vos moments de dégustation.

Sophie Laugel

CÔTÉ **TRAITEUR**

PAINS SURPRISES, KOUGELHOPFS , BRETZELS ET PLUS ENCORE

SAVOUREZ NOS **CRÉATIONS TRAITEUR**

Chez Sophie LAUGEL, découvrez notre service traiteur à emporter ou à déguster sur place dans le cadre chaleureux de notre salon de thé. Nous vous proposons une large gamme de plats savoureux, avec des formules adaptées à tous les moments de la journée.

Laissez-vous tenter par notre sélection gourmande, comprenant des sandwichs frais, des wraps généreux, des salades croquantes, des quiches, pizzas et tartes à l'oignon délicatement préparées.

Nos menus évoluent au fil des saisons, garantissant des ingrédients de qualité et des saveurs authentiques, toujours en harmonie avec la fraîcheur du moment.

NAVETTE **FARCIES**

Plateau de 12 pièces

PAIN **SURPRISE**

Noix ou campagne

Taille unique 6 personnes

KOUGELHOPF **SURPRISE**

Taille unique 8 à 10 personnes

KOUGELHOPF **AU LARD**

Taille unique 8 à 10 personnes

CANAPÉS

Plateau de 20 ou 35 pièces

BRETZEL

Salée ou gratinée

Normale, Mini ou XXL

PLATEAUX **SALÉS À CHAUFFER**

Plateau de 25 pièces

MINI **MALICETTES FARCIES**

Plateau de 10 ou 15 pièces

CÔTÉ **BOULANGERIE**

L'ART DU PAIN ET DE LA VIENNOISERIE MAISON

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

La boulangerie est plus qu'un métier, c'est une véritable passion. Chaque jour, nos boulangers à Hochfelden confectionnent avec soin des pains et viennoiseries 100 % maison, pour vous offrir la meilleure fraîcheur dès le matin. Découvrez notre large gamme, allant de la baguette du chef, la baguette aux céréales, au pain complet ou de campagne, sans oublier nos croissants et pains au chocolat dorés et croustillants.

Nous vous proposons également des créations originales avec nos pains éphémères et la célèbre Crémantaise maison.

Chacune de nos créations reflète l'essence de la tradition artisanale, alliant qualité et authenticité pour sublimer vos instants gourmands. Nos produits évoluent avec les saisons, pour vous garantir des saveurs toujours renouvelées.

HORAIRE DU MAGASIN

Fermé le lundi

Mardi au vendredi : 06h à 19h

Samedi : 06h à 16h

Dimanche : 07h à 12h

Sophie Laugel

03.88.89.78.75

2 Place de la Libération 67270 HOCHFELDEN

www.patisserie-laugel.fr

boulangerie@patisserie-laugel.fr