

75
ANS



PRINTEMPS-ÉTÉ
2025

MATHIEU - MINA



Mathieu KAMM

Un héritage pâtissier
entre tradition
et innovation



La pâtisserie Kamm est fondée en 1950 par Jeanne et Paul Kamm à Dambach-la-Ville. En 1981, Richarde et Jean-Paul Kamm ouvrent une seconde boutique à Sélestat. Depuis 2014, Mathieu, pâtissier discret et talentueux, a repris les rênes de l'établissement avec son épouse japonaise Mina, perpétuant avec humilité l'héritage familial. Fort de son expérience acquise auprès de son père dès son enfance, il propose des pâtisseries modernes, savoureuses et accessibles, tout en restant profondément ancré dans les valeurs qui ont forgé son parcours.

Son apprentissage débute à la pâtisserie Jean à Colmar et chez Jacques à Mulhouse, où il affine ses bases et son savoir-faire. Son chemin s'enrichit ensuite de diverses expériences à l'international, notamment chez Pierre Hermé à Paris et Tokyo, ainsi que chez Mahieu à Bruxelles. Ces étapes ont élargi son horizon et perfectionné son art, tout en l'ouvrant à de nouvelles cultures pâtisseries. En 2018, il intègre l'association Relais Desserts, un réseau prestigieux rassemblant l'élite mondiale de la haute pâtisserie Française, marquant ainsi un nouveau tournant dans sa carrière.

Mais ce qui distingue vraiment Mathieu, c'est son approche des valeurs familiales. Il a su allier liberté d'initiative et soutien sans faille de ses proches pour s'épanouir tant sur le plan professionnel que personnel. Toujours animé par la simplicité et la passion, il reste fidèle à ses racines tout en étant résolument tourné vers l'avenir.

Célébrons 75 ans de gourmandise

En 2025, la pâtisserie KAMM fête ses 75 ans. Pour célébrer cet anniversaire, nous vous proposons **Îles flottantes**, une création délicate alliant la vanille de Madagascar et un caramel à la fleur de sel. Un délice tout en finesse pour une occasion exceptionnelle !

75
ANS

ÎLES FLOTTANTES

Mousse et crème à la vanille de Madagascar, caramel moelleux à la fleur de sel, œufs à la neige, biscuit amande à la vanille, streusel amande.

À accompagner de notre crème anglaise vanille

4 PERSONNES UNIQUEMENT





LOUANA

Mousse légère fruit de la passion, crémeux et gelée fruit de la passion, biscuit moelleux amande vanille, crème Vanille de Madagascar.

À accompagner de nos coulis exotique ou framboise.

4 OU 6 PERS. 



MÉDINA

Mousse framboise, compotée de framboise et crème infusée à la menthe fraîche, biscuit cuillère, sablé breton.

À accompagner de notre coulis framboise

4 OU 6 PERS. 



BLACKBERRY

Mousse chocolat infusée au thé mûre-framboise, crémeux et compotée mûre, biscuit chocolat amandes, streusel cacao.

À accompagner de notre coulis framboise

4 PERS.



LIVIA

Mousseux et biscuit à la pistache de Sicile, suprême de pomelos en gelée, compotée fraise, streusel amande.

À accompagner de notre coulis framboise

4 PERS.



EDELWEISS

Mousse chocolat, caramel au beurre salé, biscuit chocolat aux amandes, croustillant praliné feuilletine.

À accompagner de notre sauce chocolat

4 OU 6 PERS.



FORÊT NOIRE

Mousse au kirsch sertie de griottines, mousse au chocolat noir Acarigua 70%, biscuit chocolat.

À accompagner de notre coulis framboise

6 PERS. 



FRAISIER [SELON SAISON]

Crème mousseline vanille de Madagascar truffée de fraises fraîches et génoise moelleuse aux amandes.

À accompagner de notre coulis framboise ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.



TARTE FRAMBOISE

Pâte sablée aux amandes, crème d'amandes, confit framboise, crème pâtissière, framboises fraîches.

À accompagner de notre coulis framboise

4 OU 6 PERS.



PROFITEROLES

Choux vanille glacés chocolat, fond pâte sablée aux amandes, accompagnés d'une sauce chocolat.

6 PERS.



VACHERIN GLACÉ

Glace Vanille, sorbet framboise et passion, fond de meringue, crème chantilly.

À accompagner de nos coulis framboise ou exotique

4 OU 6 PERS.  



KIANA

Crème glacée vanille menthe, sorbet et coulis mangue, sorbet Litchi, biscuit moelleux aux amandes et éclats amandes.

À accompagner de notre coulis exotique
4 OU 6 PERS. 



AMBRE

Sorbet et coulis fraise, compotée rhubarbe, biscuit moelleux aux amandes et à la fleur d'oranger.

À accompagner de notre coulis framboise
4 OU 6 PERS. 

CHIFFON CAKE

Biscuit moelleux et ganache à la vanille de Madagascar, glaçage chocolat lait, éclats d'amandes caramélisées.

À accompagner d'une glace vanille

SPÉCIALITÉ



CAKE CITRON

Biscuit aux zestes de citron et aux cubes de citrons semi confit.



CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT

Biscuit nature marbré avec un biscuit chocolat 70%.



CAKE NOISETTE GIANDUJA

Biscuit noisettes et éclats de noisettes du Piémont, gianduja.



CAKE KASUTERA

Biscuit moelleux aux amandes, dacquoise amandes.





patisserie-kamm.fr



COMMANDEZ SUR
NOTRE BOUTIQUE
EN LIGNE



RÉCEPTIONS & APÉRITIFS

SUCRÉS

Mignardises sucrées
(par 35 et 50 pièces)
Macarons

SALÉS

Kouglopf au lard
ou au saumon
Feuilletés salés
Médallions de viande
Toasts (par 50 pièces)
Cuillères salées
(par 30 pièces)
Mini Hamburgers
(par 35 pièces)
Moricettes fourrées
(à partir de 30 pièces)

GÂTEAUX D'EXCEPTION

Macarons et
choux montés



MATHIEU - MINA

SÉLESTAT

15 rue des Clefs
03 88 92 11 04

Mardi au vendredi :
8 h à 18 h 30

Samedi : 8 h à 18 h

Dimanche : 8 h à 12 h

DAMBACH-LA-VILLE

80 rue du Maréchal Foch
03 88 92 40 65

Mercredi au samedi : 9 h à 18 h

Dimanche : 8 h à 17 h

contact@patisserie-kamm.fr

www.patisserie-kamm.fr

