75 ANS

KA★MM

MATHIEU - MINA

AUTOMNE-HIVER 25 26

RELAIS DESSERTS

Célébrons 75 ans de gourmandise

Cette année, 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

Mathieu KAMM

L'art du goût juste

Derrière chaque création de Mathieu Kamm, il y a une conviction simple : un gâteau doit susciter une émotion, et ne jamais la décevoir. Discret, il parle peu, mais pâtisse avec exigence et sincérité. Il vise toujours le goût juste : franc, équilibré, élégant. À ce travail de saveurs s'ajoute une recherche précise de textures, avec souvent cinq éléments complémentaires (biscuit, mousse, crémeux, gelée et sablé reconstitué) pour composer un entremets harmonieux, structuré et gourmand.

Cette quête d'excellence repose sur des matières premières d'une grande pureté : beurre de Normandie, crème fermière d'Alsace, noisettes du Piémont, pistaches de Sicile, amandes Marcona ou chocolats pure origine… Autant de choix assumés qui témoignent d'un profond respect du produit et du métier. Son appartenance au réseau Relais Desserts lui permet d'échanger avec ses pairs et de découvrir des producteurs innovants et exigeants, au service d'une pâtisserie d'auteur.

Au cœur de la précision du geste, il y a aussi l'héritage d'une maison familiale fondée en 1950, qu'il perpétue aujourd'hui avec son épouse Mina, soutien discret mais essentiel. Dans une époque de mise en scène permanente, ensemble ils rappellent que la sincérité, l'exigence et la discrétion peuvent encore être des marques de fabrique. Et qu'au fond, c'est toujours le goût qui parle le mieux.

PINK LADY

Chantilly et compotée framboise, crème vanille de Madagascar, bicuit cuillère, sablé breton.

À accompagner de notre coulis framboise ou crème anglaise vanille

4 OU 6 PERS.

POM'PADOUR

Pommes fondantes, Granny Smith crues en gelée, bavaroise vanille-fève de tonka, biscuit amande-noisette aux éclats de noisettes.

À accompagner de notre crème anglaise vanille

4 PERS.

JARDIN SECRET

Ganache montée et biscuit amande au thé vert Sencha, crème mascarpone mandarine, suprême de pomelos en gelée, sablé reconstitué aux amandes.

4 PERS.

ELMO

Mousse Gianduja aux noisettes du Piémont IGP, gelée mangue, praliné feuilletine noisette, biscuit et streusel noisette

À accompagner de notre coulis exotique ou sauce chocolat

4 OU 6 PERS.

EDELWEISS

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

À accompagner de notre sauce chocolat ou crème anglaise vanille

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.

KYOTO

Chantilly sésame noir, crème vanille de Madagascar, croustillant sésame noir au riz soufflé, biscuit moelleux amande sésame noir

À accompagner de notre crème anglaise vanille

4 PERS.

PARIS- PIÉMONT

Crème mousseline aux noisettes du Piémont IGP, feuilletine praliné, noisettes caramélisées, pâte à choux.

6 PERS.

sans gluten sans fruits à coque

ENTREMETS GLACÉS

PROFITEROLES GLACÉES

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.

BIBELES'ICE GLACÉ

Crème glacée fromage blanc,
sorbet framboise, coulis framboise,
biscuit moelleux aux amandes.

À accompagner de notre
coulis framboise

4 OU 6 PERS.

KIANA GLACÉ

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

À accompagner de notre coulis
exotique ou crème anglaise vanille

4 PERS.

CHIFFON CAKE

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

A accompagner de notre crème anglaise 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.

CAKE PÉCANS

Biscuit vanille aux amandes, caramel moelleux, noix de pécan caramélisées.

RÉCEPTIONS & APÉRITIFS

SALÉS

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

SUCRÉS

Mignardises sucrées
(par 35 et 50 pièces)
Macarons
Choux montés
Macarons montés

patisserie-kamm.fr

COMMANDEZ
SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE

KA MM
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

Conception & réalisation Calligramme.net / Photos : © Marie Soehnlen, Lucas Muller