



Sélectionne minutieusement ses matières premières.

Nous avons fait le choix d'utiliser essentiellement de la farine **bio** et **locale** ainsi que du sucre de canne blond, **bio** non raffiné riche en vitamines et sels minéraux. Il amènera naturellement un goût de caramel et de vanille.

Nous effectuons un travail de qualité 100 % fait maison avec des produits frais, saisonniers et des fruits majoritairement issu de la culture biologique.

Nous proposons également un service pour les événements particuliers avec la création de pièces sur mesure.

NOS HORAIRES

Mardi au Vendredi de 7h à 18h30

Samedi de 7h à 16h

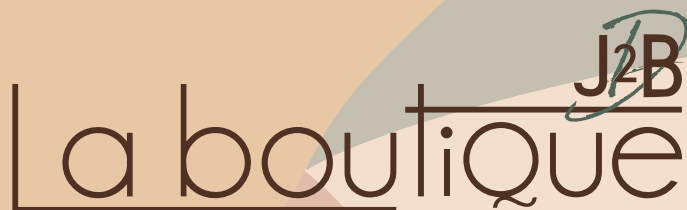
Dimanche et jours fériés 7h à 12h

33 rue Principale
68116 Guewenheim

03 69 07 39 45

info@j2b.alsace

www.j2b.alsace



J^BB
La boutique

PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER

Automne - Hiver

LES ENTREMETS

WONKA ■

Crousti grué de cacao, biscuit moelleux, crème onctueuse et mousse le tout chocolat noir 66 %.

HAZELNUT ●

Biscuit, crème et tuile noisette. Enrobé de vanille.

DAMASCO ■*

Craquelin et onctueux amande, biscuit sans farine plein fruit abricot.

CALICE ■*

Croustillant praliné éclat amande crème infusée fève de tonka compotée de cassis mousse de chocolat 55 %.

JASMIN ■

Biscuit et plein fruit mûre, crème brûlée note de jasmin, croustillant feuillantine.

TWIST ■

Lit de crumble, ganache montée vanille, biscuit viennois, crème de Bailey's, chantilly marron.

CARAÏBES

Croustillant coco, moelleux amande coco, crème brûlée exotique, mousse Caraïbes. **TU 6 pers**

AGRUM'S ■

Palet breton, petite crème citron vert, caramel et biscuit à la mandarine, mousse pamplemousse.

● = Gateaux Rond 4/6/8 pers

■ = Gateaux Carré 4/6/8/10/12 pers

TU = Taille unique

* = Sans Gluten

LES INTEMPORELLES

TARTE CITRON YUZU ●

Sablé, crémeux citron yuzu et meringue suisse.

MILLE FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

MACARON HISPAHAN ●*

Crème légère à la rose, litchi, framboise fraîche.

COMME UNE FORÊT NOIRE ●

Sablé et génoise chocolat, palet griotte et ses fruits, diplomate Kirsch, mousse chocolat noir.

SAINT - HONORÉ ●

Fond feuilleté, choux caramélisés et diplomate Kirsch.

3 CHOCOLATS ■

Mousse chocolat noir-lait-blanc, biscuit sacher, croustillant feuillantine.

TORCHE MARRON *

Meringue, chantilly, crème et brisures de marrons. **T4 23€ T6 30€**

TARTE FRAMBOISE - PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

4 pers 22€ / 6 pers 29€ / 8 pers 37€

LES GLACÉS

LA PASSION ■*

Macaron et sorbet passion, dacquoise amande, glace vanille marbrée d'un caramel passion.

SONGE ■

Biscuit noisette, sorbet poire Williams et glace praliné.

VACHERIN ●*

Meringue, chantilly glace ou sorbet au choix.

LES MIGNARDISES

Assortiment
(20 pièces minimum)
1,20€ / pièce

CHOCOLAT

73€ / Kg

LES MACARONS*

Assortiment
1,20€ / pièce

Coffret
9,40 / 8 pièces
13,30 / 12 pièces
18,70 / 18 pièces

CAKE

10€

Sans gluten

11,50€

GLACES ET SORBETS

7,50€ le pot de 1/2L

2,90€ le pot individuel

TARTE LINZER

4/6 pers

11€

6/8 pers

16€

PRIX DES ENTREMETS

20€ / 4 pers

27€ / 6 pers

35€ / 8 pers

41€ / 10 pers

48€ / 12 pers