

LES SAISONNIERS

NÉPAL R

Mousse banane, plein fruit ananas, biscuit pain de gènes cardamome, sablé reconstitué.

NUSTY R

Mousse chocolat 66 %, namelaka fève de tonka, biscuit chocolat sans farine, praliné et éclat de noisette croustillant.

BOURBON O

Biscuit madeleine, croustillant nougatine amande, caramel tendre et cacahuète, mousse légère vanille bourbon.

MOGADOR R

Plein fruit passion, namelaka chocolat lait, biscuit sans farine chocolat, croustillant amande et riz soufflé.

FRAISE FAÇON CHARLOTTE O

Mousse légère citronnelle, plein fruit fraise et sa bruise, biscuit cuillère.

ENVIE DE FRAISE O

Biscuit moelleux, mousseline vanille, fraise fraîche

LES GLACÉS

VACHERIN O

Meringue, chantilly, glace ou sorbet au choix

PANIER DE PÂQUES EN NOUGATINE TU

Mélange de glace et sorbet

NOTRE CARTE

PÂTISSERIE

Entremets, tartes, pâtisseries individuelles, macarons, mignardises

CHOCOLAT

Tablettes, bonbons de chocolats, fritures, mendiants, florentins, oursons guimauves, nougats, etc...

GLACES & SORBETS

Entremets glacés, vacherins, pots individuels, pots de 1/2L et 1/4 L

PAIN & VIENNOISERIES

Pains, baguettes, petits pains au chocolat, croissants, croissants fourrés, pains aux raisins, brioches

GÂTEAUX DE VOYAGES

Biscuits, pains d'épices, cakes, tartes linzer, kougelhopf, meringues, petits fours

ÉPICERIE FINE

Pâte à tartiner, confitures, miel, boissons, pâtes de fruits

PETITE RESTAURATION

Sandwichs, plats à réchauffer

ÉVÉNEMENTIEL

Pièces montées, wedding cake, gâteaux à thème

LES INTÉMPORELS

TARTE CITRON MERINGUÉE R

Sablé normand, biscuit au pavot, crémeux citron et meringue suisse.

MACARON ISPAHAN O

Crème légère à la rose, morceaux de litchi et framboises fraîches.

MILLE FEUILLE R

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

3 CHOCOLATS R

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

PETIT PRINCE R

Biscuit noisette, onctueux chocolat noir, chantilly lait et feuilles croquantes au cacao.

TARTE FRAMBOISE-PASSION O

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

COMME UNE FORÊT NOIRE O

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

SAINT- HONORÉ O

Fond feuilleté, choux caramélisés et crème caramel, et praliné noix de pécan ou crème Kirsch.



Jean-Baptiste Boixière Deniau signe une pâtisserie artisanale, élégante et sincère.

Des créations façonnées à la main, au rythme des saisons, à partir d'ingrédients frais et de qualité, souvent issus de l'agriculture biologique.

Une approche sans artifice, guidée par le goût du travail bien fait et le plaisir du partage.

Très attaché à son territoire, il collabore avec des acteurs locaux, ainsi qu'avec des producteurs et artisans passionnés.

Ensemble, ils enrichissent son offre pour proposer des produits authentiques, ancrés dans le savoir-faire régional et la mise en valeur des saveurs locales.

NOS HORAIRES

DU MARDI AU VENDREDI

De 7h à 18h30

LE SAMEDI

De 7h à 16h

LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

*Le 20 décembre pour Noël
Le 28 décembre pour Nouvel An*

CONTACT

LA BOUTIQUE J2B

33 rue principale 68116 Guewenheim

03 69 07 39 45

laboutiquej2b@gmail.com

WWW.J2B.ALSACE

PRIX DES ENTREMETS

6.10€ TTC/pers.

LÉGENDE

* Sans gluten

TU Taille unique

O Forme ronde 4/6/8 pers.

R Forme rectangle 4/6/8 pers.

I Format individuel uniquement

SAS La Boutique J2B - SIRET 834 674 152 00014
Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

JOYEUSES *Pâques*

J2B
La boutique
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER

