



*Pour cette saison de fêtes 2025-2026,
La Boutique J2B signe une collection
gourmande qui célèbre l'hiver, la générosité et
la magie de Noël.*

*Fidèles à notre démarche artisanale,
toutes nos créations sont façonnées à la main,
avec des ingrédients soigneusement
sélectionnés, souvent issus de l'agriculture
biologique, et en privilégiant les saveurs
authentiques de notre région.*

*Nos bûches, bûches glacées et classiques
intemporels ont été imaginés pour rassembler,
surprendre et raconter une histoire :
celle d'un Noël parfumé de traditions, de
créativité et de douceur.*

*Chaque recette allie textures élégantes, équilibre
des goûts et finesse des détails dans l'esprit qui
fait l'âme de J2B tout au long de l'année.*

*Que ce soit autour d'un dessert fruité et
lumineux, d'une création chocolatée
réconfortante ou d'une composition glacée
pleine de fraîcheur, nous vous invitons à
découvrir une collection pensée pour illuminer
vos tables et ravir vos convives.*

Joyeuses fêtes et délicieux moments signés J2B.

PRIX DES BÛCHES

7.00€ TTC/pers.

Disponible en 4, 6 et 8 personnes

LÉGENDE

* Sans gluten

TU Taille unique

NOS HORAIRES

LES 24 ET 31 DÉCEMBRE

De 7h à 15h30

FERMETURE

Le 25 et 26 décembre - le 1^{er} et 2 janvier

DATE LIMITE DES COMMANDES

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

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



JOYEUSES FÊTES

La boutique ^{J2B}
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER



NOS BÛCHES

FLOCON

Nuage de coco, crème de passion, coulis de mangue-passion, dacquoise et croustillant noix de coco.

RENNE

Mousse chocolat 55%, infusion de fèves de tonka, compotée de framboise, croustillant praliné et biscuit chocolat sans farine.

3 CHOCOLATS

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

TENTATION

Chantilly de marrons, onctueux vanille, confit d'oranges, biscuit châtaigne, crumble aux épices de Noël.

PLAISIR

Mousse fruits rouges, crème à la vanille, compotée de cassis, biscuit moelleux et croustillant, praliné feuillantine amande.

PARFUM

Mousse praliné noisette, crémeux et coulis de kalamansi, biscuit moelleux, croustillant noisette et feuillantine.

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, kougelhophf, meringues, petits fours

ÉPICERIE FINE

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

PETITE RESTAURATION

Sandwichs, plats à réchauffer

ÉVENEMENTIEL

Pièces montées, wedding cake, gâteaux à thème

NOS BÛCHES GLACÉES

SAVEUR

Nougat glacé, coulis fruits rouges, biscuit pain de Gênes à la pistache.

SÉRÉNITÉ

Parfait glacé caramel, glace vanille, sablé breton, tendre caramel, éclats de noix de pécan caramélisées.

DIVINE

Sorbet poire William, glace épices de Noël (cannelle, badiane, cardamome), insert poire pochée croustillant spéculoos.

NOS BÛCHES ROULÉES

PRALINÉ

Crème au beurre praliné noisette, coeur praliné.

KIRSCH

Crème au beurre kirsch et ses griottes.