

LES SAISONNIERS

GOLD R

Compotée de pommes, génoise, crème vanille, mousse marron et croustillant spéculoos.

COQUELICOT O

Biscuit pain de gène pistache, crémeux pistache, confit framboise, mousse coquelicot.

SENSATION R

Mousse fruits rouges, crème brûlée vanille, crémeux citron, biscuit cuillère.

CHOCO-POIRE R

Mousse fève de tonka, confit poire, biscuit pain de gène, pâte à bombe chocolat, croustillant praliné.

TORCHE AUX MARRONS O

Meringue, biscuit chataigne, crème de marrons, chantilly.

LA 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 O

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

MACARON ISPAHAN O*

Crème légère à la rose, morceaux de litchis 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, 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, praliné noisette. **Uniquement le week-end**



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 produc-
teurs et artisans passionnés.*

*Ensemble, ils enrichissent son offre pour pro-
poser 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

De 7h à 12h

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



La boutique 
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER

