

## LES SAISONNIERS

### GOLD R

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

### COQUELICOT O

Biscuit pain de gêne pistache, crèmeux pistache, confit framboise, mousse coquelicot.

### SENSATION R

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

### CHOCO-POIRE R

Mousse fève de tonka, confit poire, biscuit pain de gêne, 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, frites, mendians, 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

### ÂGATEAUX DE VOYAGES

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

### EPICERIE 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 INTEMPORELS

### TARTE CITRON MERINGUÉE O

Sablé normand, biscuit au pavot, crèmeux 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 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.

## 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

## 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**



**La boutique**  
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER

