



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 évènements particuliers avec la création de pièces sur mesure.

NOS HORAIRES

Mardi au Vendredi de 7h à 18h30

Samedi de 7h à 16h

Dimanche de 7h à 12h

33 rue Principale
68116 Guewenheim

03 69 07 39 45

info@j2b.alsace

www.j2b.alsace



J2B
La boutique

PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER

AUTOMNE-HIVER
2020/2021

LES ENTREMETS

ORIENT T6 ●

Fond sablé praliné sésame, crème brûlée pistache et mousse miel-fleur d'oranger.

LE 100% ●

Croustillant crêpe dentelle chocolat, mousse arcano 85% et sa ganache, biscuit choco sacher.

SICILE ■

Crème brûlée mandarine, croustillant amande fruité, mousse lait d'amande, plein fruit mandarine et biscuit pain de Gêne.

VIGNOBLE ■

Mousse praliné noix, confit raisin, biscuit jonde, crème de muscat et crumble noix.

FAÇON TATIN ●

Speculos, pommes caramélisées tatin, biscuit viennois et mousse vanille caramel beurre salé.

WILLIAMS ■ *

Compotée de poire Williams fève de tonka, dacquoise pépite de chocolat intense et tuile noisette.

L'AMÛRE ■ *

Biscuit sans farine, croustillant amande, crème brûlée vanille intense et sa mousse mascarpone, plein fruit mûre.

TORCHE AUX MARRONS ■ *

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

● = Gateaux Rond 4/6/8 pers

■ = Gateaux Carré 4/6/8/10/12 pers

T = Taille disponible

* = Sans Gluten

LES INTEMPORELLES

TARTE FRAMBOISE-PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches. **T4-6 22€ T6-8 28€**

MILLE FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

MACARON HISPAHAN ●*

Crème légère à la rose, litchi, framboises fraîches.

COMME UNE FORÊT NOIRE ■

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

SAINT-HONORÉ ●

Fond feuilleté, choux caramélisés et diplomate Kirsch.

TARTE CITRON-BERGAMOTTE ● MERINGUÉE

Sablé, crémeux citron-bergamotte et meringue suisse.

3 CHOCOLATS ■

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

LES GLACÉS

CHOCO MINT

Crumble chocolat, glace menthe et copeaux choco, sorbet chocolat.

INSPIRATION

Soufflé glacé Grand Marnier, cristalline orange, glace vanille et meringue Italienne onctueuse, dacquoise.

VACHERIN ●*

Meringue, chantilly glace ou sorbet au choix.

LES MIGNARDISES

Assortiment
(20 pièces minimum)

1€ / pièce

CHOCOLAT

69€ le kg

LES MACARONS*

Assortiment

1,10€ / pièce

Coffret

9,20€ / 8 pièces

13,10€ / 12 pièces

18,50 / 18 pièces

CAKE

9€

Sans gluten

10,50€

GLACES ET SORBETS

7,50€ le pot de 1/2L

2,90€ le pot individuel

TARTE LINZER

4/6 pers

10€

6/8 pers

16€

PRIX DES ENTREMETS

19€ / 4 pers

26€ / 6 pers

34€ / 8 pers

40€ / 10 pers

47€ / 12 pers