



Sélectionne minutieusement ses matières premières.

Nous avons fait le choix d'utiliser essentiellement 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 événements 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

The logo consists of the letters 'J' and 'B' in a stylized, overlapping font. The 'J' is positioned to the left of the 'B', and they are both rendered in a dark blue color with a white outline.

La boutique

PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER

PRINTEMPS
ÉTÉ

LES ENTREMETS

ECRIN ●

Biscuit cuillère, pépite spéculoos, mousse zestée mascarpone citron et fine feuille de chocolat.

TARTE PIÉMONT T/6 ●

Sablé et génoise noisette, compotée d'abricot accompagné de sa bavaroise noisette.

VENUSIA ■

Crèmeux passion, plein fruit mandarine, mousse chocolat 55 %, biscuit sans farine et croustillant au gruë de cacao.

TARTE FRUITS OU FRAISES ●

Fond sablé crème d'amande, confiture de fraise, crème pâtissière garnie de fruits frais.

MERVEILLE ■*

Biscuit sans farine, pépite de framboise, croustillant amande, crème brûlée vanille intense et sa mousse mascarpone, plein fruit fraise.

AMOUR ■*

Mousse chocolat 55 % crème infusée fève de tonka, compotée de framboise, croustillant praliné et biscuit chocolat.

EVASION ●

Fond sablé, biscuit joconde, compotée de pêche et crème onctueuse vanille romarin.

COPACABANA ■

Crumble, biscuit et mousse noix de coco, crème de fruit mangue banane, fine compotée citron vert.

ENVIE DE FRAISE ■

(uniquement les weekends et jours fériés)

Crème onctueuse à la vanille, fraises fraîches, biscuit moelleux.

T = Taille disponible

* = Sans Gluten

● = Gateaux Rond 4/6/8 pers

■ = Gateaux Carré 4/6/8/10/12 pers

LES INTEMPORELLES

TARTE FRAMBOISE-PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

SAINT-HONORÉ ●

Fond feuilleté, choux caramélisés et diplomate kirsch.

COMME UNE FORÊT NOIRE ■

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

TARTE CITRON-YUZU MERINGUÉE ■

Compressé sablé zesté, crémeux citron-yuzu et meringue suisse.

MACARON HISPAPAN ●*

Crème légère à la rose, litchi, framboises fraîches.

MILLE-FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

LES GLACÉS

MÉDITERRANÉE ■

Sorbet mandarine, glace pistache et son crumble.

VACHERIN ●*

Meringue, chantilly et glace ou sorbet au choix.

FLORA ■

Sorbet griotte, glace lait d'amande, dacquoise aux amandes croquantes caramélisées.

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€

TARTE LINZER

4/6 pers

10€

6/8 pers

16€

ENVIE DE FRAISE

4 pers... **22€** 6 pers... **29€**

8 pers... **36€** 10 pers... **42€**

12 pers... **49€**

PRIX DES ENTREMETS

19€ / 4 pers

26€ / 6 pers

34€ / 8 pers

40€ / 10 pers

47€ / 12 pers