

Les glacés

Vacherin ● (4, 6 ou 8p)

Meringue, chantilly, glace ou sorbet au choix

Entremet : 4p. 24,40€ - 6p. 36,60€- 8p. 48,80€

Envie de fraise : 4p. 26,00€ - 6p. 39,00€- 8p. 52,00€

Prix net

Horaires d'ouverture

Lundi : Fermé

Mardi, Mercredi, jeudi et vendredi : 7h00/ 18h30

Samedi : 7h00/ 16h00

Dimanche : 7h00- 12h00

La Boutique J2B
33 rue Principale
68116 GUEWENHEIM

Tél : 03.69.07.39.45

Mail : laboutiquej2b@gmail.com



Carte Printemps/ été 2025



Les entremets

Nutsy  (Sans gluten) (4, 6 ou 8p)

Mousse chocolat 66 %, namelaka fève de tonka, biscuit chocolat sans farine, praliné noisette et ses morceaux, croustillant amande et grué de cacao.

Framboisine  (Sans gluten) (4, 6 ou 8p)

Mousse framboise, plein fruit framboise et groseille, pain de gène citron vert, mousse Vanille de Madagascar, nougatine amande.

Mango  (4, 6 ou 8p)

Compotée et morceaux de mangue, confit exotique et gingembre, mousse cheesecake, biscuit joconde, sablé reconstitué, feuillantine.

Strawberry  (4, 6 ou 8p)

Compotée de fraise, crème mascarpone infusée à la citronnelle, biscuit cuillère, croustillant feuillantine et amande, biscuit japonais.

Diplomate aux fruits (uniquement les week-ends)  (4, 6, 8p) Biscuit Moelleux, crème diplomate, fruits frais.

Envie de fraise (uniquement les week-ends)  (4, 6, 8p)

Biscuit Moelleux, mousseline vanille, fraises fraîches.

Les intemporels

Tarte citron meringuée  (4, 6 ou 8p)

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

Macaron Ispahan  (Sans gluten) (4, 6 ou 8p)

Crème légère à la rose, morceaux de litchi et framboises fraîches.

Mille feuille  (4, 6 ou 8p)

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

3 chocolats  (4, 6, 8 ou 10p)

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

Petit prince  (Sans gluten) (4, 6 ou 8p)

Biscuit noisette, onctueux chocolat noir, chantilly lait et feuilles croquantes au cacao.

Tarte framboise- passion  (4, 6 ou 8p)

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

Comme une forêt noire  (4, 6 ou 8p)

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

Saint Honoré (uniquement les week-ends)  (4, 6 ou 8p)

Fond feuilleté, choux caramélisés et crème diplomate Kirsch.