



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 événements particuliers avec la création de pièces sur mesure.

NOS HORAIRES

Mardi au Vendredi de 7h à 18h30

Samedi de 7h à 16h

Dimanche et jours fériés 7h à 12h

33 rue Principale
68116 Guewenheim

03 69 07 39 45

info@j2b.alsace

www.j2b.alsace



Automne - Hiver

LES ENTREMETS

CARACHOC ■ *

Daquoise noisette, mousseux chocolat noir, noisettes caramélisées et caramel fondant.

SMITH ●

Crèmeux Mojito, mousse et dés de pommes, biscuit citron vert et fond sablé. **TU 6 pers**

TIRAMISU ■

Biscuit cuillère imbibé au café, mousse mascarpone vanille et croustillant spéculoos.

FRAMBOISE FAÇON CHARLOTTE ■

Croustillant aux céréales, biscuit cuillère, chantilly vanille mascarpone, le tout surmonté d'une compotée de framboise.

HAVANA ■

Sablé déstructuré, ganache montée vanille, gelée au Rhum et mousse légère de marron.

DEL COCO ●

Confit mangue-passion, croustillant, biscuit et mousse noix de coco.

TORCHE AUX MARRONS ■ *

Meringue, crème de marrons et marrons confits, chantilly.
TU 4 ou 6 pers

● = Gâteau rond 4 - 6 - 8 pers.

■ = Gâteau carré 4 - 6 - 8 - 10 - 12 pers.

TU = Taille unique

* = Gâteau sans gluten

LES INTEMPORELLES

TARTE CITRON - MERINGUÉE ●

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

SAINT-HONORÉ ●

Fond feuilleté, choux caramélisés et crème diplomate kirsch.

COMME UNE FORÊT NOIRE ●

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

PETIT PRINCE ■*

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

MACARON HISPAPAN ●*

Crème légère à la rose, litchi et framboises fraîches.

MILLE FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille et feuilletage caramélisé.

3 CHOCOLATS ■

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

TARTE FRAMBOISE-PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

LES GLACÉS

Gateaux glacés en fonction de la saison.

VACHERIN ●*

Meringue, chantilly, glace ou sorbet au choix.

LES MIGNARDISES

Assortiment de 20 pièces
26€

CHOCOLAT

85€ / Kg

LES MACARONS *

Assortiment
1,30€ / pièce

Coffret

9,60€ / 8 pièces
13,50€ / 12 pièces
18,90€ / 18 pièces

CAKE

12,50€

Sans gluten

14€

GLACES ET SORBETS

8€ le pot de 1/2L

3,50€ le pot individuel

TARTE LINZER

4/6 pers

13,50€

6/8 pers

18,50€

PRIX DES ENTREMETS

6€ par personnes

4 pers / **24€**

6 pers / **36€**

8 pers / **48€**