



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 et jours fériés 7h à 12h

33 rue Principale  
68116 Guewenheim

**03 69 07 39 45**

info@j2b.alsace

**www.j2b.alsace**



J2B  
La boutique

PÂTISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER



*Printemps - Été*



## LES ENTREMETS

### NUT 'S ■ \*

Mousse chocolat noir 66 %, praliné noisette accompagné de ses fruits caramélisés, note de fève de tonka et biscuit sans farine.

### FINGER ■

Biscuit moelleux, confit mangue yuzu, émulsion mascarpone vanille de Madagascar et sablé nougatine.

### ENVIE DE FRAISE ■

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

### FRAISE FAÇON CHARLOTTE ●

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

### MÛROISE ■

Biscuit joconde, crèmeux et confit mûroise, mousse vanille croustillant spéculoos.

### GOURMAND DE FRUIT ●

Fond sablé, biscuit financier, crème pâtissière légère, surmonté de fruits de saison.

● = Gâteau rond 4 - 6 - 8 pers.

■ = Gâteau carré 4 - 6 - 8 pers.

TU = Taille unique

\* = Gâteau sans gluten

## LES INTEMPORELLES

### TARTE CITRON - MERINGUÉE ●

Sablé normand, biscuit au pavot, crémeux citron, 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, mousse chocolat noir.

### PETIT PRINCE ■\*

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

### MACARON HISPAHAN ●\*

Crème légère à la rose, litchi, framboises fraîches.

### MILLE FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

### 3 CHOCOLATS ■

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

### TARTE FRAMBOISE-PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

## LES GLACES

### TATIN

Pomme façon tatin, glace vanille, tendre caramel, sur un lit de crumble. **TU**

### VACHERIN ●\*

Meringue, chantilly, glace ou sorbet au choix.

### NOIX DE COCO \*

Coque et glace de chocolat, glace noix de coco, le tout sur un biscuit dacquoise coco. **TU**

## LES MIGNARDISES

Assortiment  
(20 pièces)

**26€**

## CHOCOLAT

80€ / 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

Petite

**13,50€**

Grande

**18,50€**

## PRIX DES ENTREMETS

24€ / 4 pers

34€ / 6 pers

44€ / 8 pers