



J2B
La boutique

PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER



Printemps - Été
2021



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.

LES ENTREMETS

CAOZELO ■ *

Mousse et biscuit sans farine chocolat Caoze-lo, crème de pistache, confit abricot, croustille amande - pistache.

SMILE ■

Comme un véritable cheesecake, surmonté d'une panna cotta, plein fruit mangue fraîche et passion.

PLEIN FRUIT ●

Sablé, génoise, mousse yuzu nappé de coulis, framboises fraîches ou fruits frais de saison.

4 pers 22€ / 6 pers 29€ / 8 pers 37€

AMARENA

Fond sablé, crème amande, crème brûlée amaretto, mousse, confit et glaçage griotte.

TU 6 pers

ENVIE DE FRAISE ■

(uniquement les weekends et jours fériés)

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

4 pers 22€ / 6 pers 29€ / 8 pers 37€ / 10 pers 45€ / 12 pers 50€

FRAGARIA ■ *

Croustille amande, fine couche de ganache citron vert basilic, crème brûlée vanille et sa mascarpone, biscuit tendre et plein fruit fraise.

TIMUT ■

Biscuit pain de Gênes, croustille, mousse citron vert, crème infusée au poivre de Timut et plein fruit ananas.

FAÇON TIRAMISU ●

Fond sablé dulcey, crème de café, biscuit cuillère et mascarpone.

PÉCAN ●

Mousse chocolat, nougatine pécan et son caramel fleur de sel, biscuit moelleux.

● = Gateaux Rond 4/6/8 pers

■ = Gateaux Carré 4/6/8/10/12 pers

TU = Taille unique

* = Sans Gluten

LES INTEMPORELLES

TARTE CITRON - MERINGUÉE ●

Sablé, crémeux citron et meringue suisse.

MILLE FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

MACARON HISPANIAN ●*

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 noir.

SAINT - HONORÉ ●

Fond feuilleté, choux caramélisés et diplomate Kirsch.

3 CHOCOLATS ■

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

TARTE AUX FRAISES ●

Fond sablé, crème d'amande, pâtissière vanille, coulis et fraises fraîches.

4 pers 22€ / 6 pers 29€ / 8 pers 37€

TARTE FRAMBOISE - PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

4 pers 22€ / 6 pers 29€ / 8 pers 37€

LES GLACÉS

FRIANDISE ■*

Mousse glacée vanille, sorbet fraise marbré de son coulis, amandes croustillantes et dacquoise.

CAPUCINE ■

Sorbet mangue et coulis abricot, glace yaourt légèrement citronnée, perles croquantes et dacquoise.

VACHERIN ●*

Meringue, chantilly glace ou sorbet au choix.

LES MIGNARDISES

Assortiment
(20 pièces minimum)

1€ / pièce

CHOCOLAT

73€ / 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

20€ / 4 pers

27€ / 6 pers

35€ / 8 pers

41€ / 10 pers

48€ / 12 pers

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