



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

J2B
La boutique
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER



PRINTEMPS - ÉTÉ

LES ENTREMETS

RUBIS ■

Comme un cheese cake surmonté d'une panna cotta aromatisée à la fève de tonka, plein fruit griotte et ses fruits.

ENVIE DE FRAISE ■

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

SOLEY ■

Sablé déstructuré, crémeux et mousse ananas, biscuit brioche, sirop exotique, ganache montée verveine.

FRESA ■*

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

4-6-8 pers

NAMÉLAKA ■

Lit de crumble, caramel noisette, génoise chocolat, Namélaka choco lait, mousse chocolat caozelo 66 %.

C-LIA ●

Fond sablé, biscuit joconde, crème de pêche et ses morceaux, plein fruit rhubarbe, mousse pêche. **TU 6 pers**

PLEIN FRUIT ●

Sablé normand, génoise yuzu, plein fruit fraise surmonté de mousse mascarpone vanille de Madagascar. **4-6-8 pers**

● = 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 normand, biscuit au pavot, crémeux citron, meringue suisse. **4-6-8 pers**

MILLE FEUILLE ■

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

MACARON HISPAPAN ●*

Crème légère à la rose, litchi, framboise fraîche.

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.

PETIT PRINCE ■*

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

TARTE FRAMBOISE - PASSION ●

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

4 pers 22,50€ / 6 pers 29,50€ / 8 pers 37,50€

LES GLACÉS

MOJITO FRAMBOISE ■*

Sorbet Mojito, glace framboise, pailleté citron, biscuit dacquoise amande.

ARLEQUIN ●*

Craquelin, glace vanille éclats d'amandes caramélisées, dacquoise glace fraise.

4-6 ou 8-10 pers

VACHERIN ●*

Meringue, chantilly glace ou sorbet au choix.

LES MIGNARDISES

Assortiment
(20 pièces minimum)
1,20€ / pièce

CHOCOLAT

75€ / Kg

LES MACARONS *

Assortiment
1,20€ / pièce

Coffret
9,40 / 8 pièces
13,30 / 12 pièces
18,70 / 18 pièces

CAKE

10,50€

Sans gluten

12€

GLACES ET SORBETS

7,70€ le pot de 1/2L

3€ le pot individuel

TARTE LINZER

4/6 pers

11,50€

6/8 pers

16,50€

PRIX DES ENTREMETS

21€ / 4 pers

28€ / 6 pers

36€ / 8 pers

42€ / 10 pers

49€ / 12 pers