

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

Entremet fruits frais :

4p. 26,40€ - 6p. 39,60€ - 8p. 52,80€

*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](mailto:laboutiquej2b@gmail.com)

# Carte Automne- Hiver 2024-2025



## Les entremets

**Vérone** ■ (4, 6 ou 8p)

Mousse et biscuit chocolat noir intense, crémeux pistache, croustillant noisette.

**Caramélia** ■ (4, 6 ou 8p)

Mousse poire et ses dés de fruits, mousse caramel, crumble amandes- feuillantine, biscuit cuillère.

**L'Aura** ■ (4/6p 30€ ou 6/8p 42€)

Génoise, mousseline et morceaux de litchis, compotée ananas et ses fruits.

**L'oriental** ■ (4/6p 30€ ou 6/8p 42€)

Mousse fleur d'oranger, miel, caramel fondant et biscuit sésame noir.

**Rainette** ■ (4, 6 ou 8p)

Crumble et crème brûlée à la cannelle de Ceylan, pommes façon Tatin, mousse vanille.

**Loui's** ■ (Sans gluten) (4, 6 ou 8p)

Biscuit et crumble à la farine de châtaigne, plein fruit et crème de mandarine, mousse marron.

## 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 litchis 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.