



Chocolaterie Pâtisserie Alban Guilmet

# SUR-MESURE

## Catalogue de nos créations





# A PROPOS DE NOUS

Très jeune, j'ai été attiré par la pâtisserie, et après plusieurs stages de découverte, mon futur métier était tout trouvé : Plus tard je rêvais déjà d'être un grand pâtissier !



Aujourd'hui, rien n'est acquis ; je m'efforce au quotidien d'améliorer mon travail pour sublimer mes créations. Mais je ne suis pas tout seul dans cette aventure... Mon épouse, Céline, sans qui je ne serais rien, dirige les deux boutiques. Mais c'est aussi une équipe : Mon chef pâtissier avec qui je travaille depuis 10 ans, il est mes yeux quand je ne suis pas là et gère toute l'équipe de production, les pâtissiers et pâtissières ainsi que les apprentis et les vendeuses qui ont tous les jours cette même passion qui brille dans leurs yeux et qui participe à la renommée de la maison Alban Guilmet. C'est grâce à toutes ces personnes que nous pouvons vous proposer tous les jours ces magnifiques gourmandises qui sont le fruit de personnes rigoureuses et passionnées.



“Je m'efforcerai tous les jours de garder cette même rigueur et donner le meilleur de moi-même pour vous satisfaire.”



# SOMMAIRE

Cône de choux	04
Cylindre de choux	07
Cône de macarons	09
Pyramide	11
Corbeilles et Paniers	13
Autres réalisations	14
Wedding Cake	15
Présentoir Modulable	18
Number Cake	20
Réalisations sur-mesure	22
Décorations	23
Informations pratiques	25
Nous contacter	27

# CÔNE DE CHOUX

Nous conseillons de prévoir entre 3 et 4 choux par personne.  
Il est possible de prévoir des choux supplémentaires qui ne seront pas disposés sur le cône.

**Supplément chou à l'unité : 2.10€**

Choux Fondants

T1 50 pièces : 115€

T2 85 pièces : 195.50€

T3 140 pièces : 322€

T4 190 pièces : 437€

T5 300 pièces : 690€

Choux Nougatine

T1 50 pièces : 115€

T2 85 pièces : 195.50€

T3 140 pièces : 322€

T4 190 pièces : 437€

T5 300 pièces : 690€





# CÔNE CHOUX NOUGATINE

Choux avec glaçage caramel,  
nougatine aux amandes.

*A conserver à température ambiante,  
entre 16 et 18°C.*



Forme cône grâce à un **support en polystyrène** recouvert de chocolat.

Les choux sont ensuite fixés au cône avec du chocolat.

## **Parfums de choux (2 au choix) :**

- Vanille
- Praliné
- Chocolat
- Caramel
- Pistache





# CÔNE CHOUX FONDANT

Choux garnis, recouverts d'un disque fondant.

*A conserver au réfrigérateur (4°C).*

## Parfums de choux (2 au choix) :

- Vanille
- Praliné
- Chocolat
- Caramel
- Pistache



Forme cône grâce à un **support en polystyrène** blanc.

Les choux sont ensuite fixés au cône avec du chocolat.



# CYLINDRE DE CHOUX

Nous conseillons de prévoir entre 3 et 4 choux par personne.

Il est tout à fait possible de prévoir des choux supplémentaires qui ne seront pas disposés sur le cylindre.

**Choux supplémentaires : 2.10€ l'unité**

Choux Nougatine

T1 60 pièces : 138€

T2 90 pièces : 207€

T3 150 pièces : 345€

T4 210 pièces : 483€

T5 300 pièces : 690€





# CYLINDRE DE CHOUX

Uniquement réalisable avec des choux nougatine.

*A conserver à température ambiante, entre 16 et 18°C.*

## Parfums de choux (2 au choix) :

- Vanille
- Praliné
- Chocolat
- Caramel
- Pistache



# CÔNE MACARONS

Nous conseillons de prévoir entre 3 et 4 macarons par personne.

Il est tout à fait possible de prévoir des macarons supplémentaires qui ne seront pas disposés sur le cône.

**Macarons supplémentaires : 1.40€ l'unité**

**Macarons foie gras supplémentaires : 1.90€ l'unité**

Cône macarons  
sucrés

T1 48 pièces : 110.40€

T2 75 pièces : 172.50€

T3 120 pièces : 276€

Cône macarons  
foie gras

T1 48 pièces : 120€

T2 75 pièces : 187.50€

T3 120 pièces : 300€

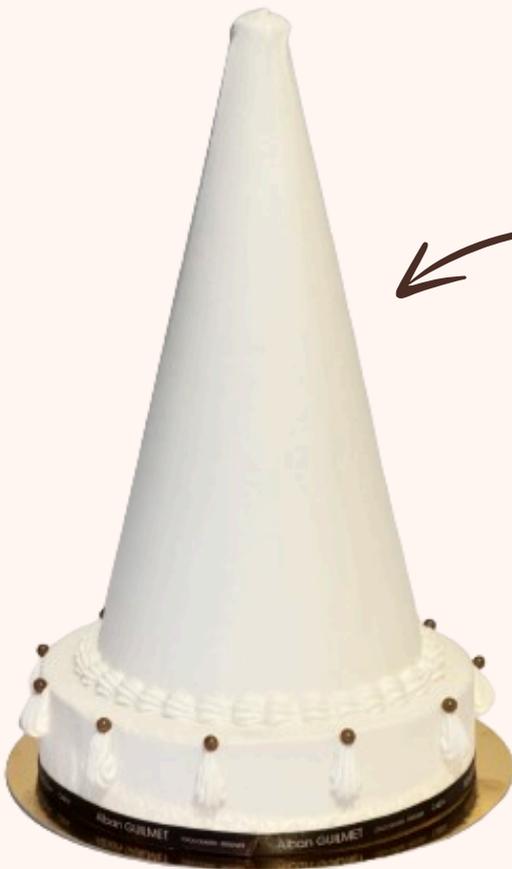




# CÔNE DE MACARONS

*A conserver au réfrigérateur (4°C).*

**Choix des parfums en fonction  
de la gamme actuelle**



Forme cône grâce à un support en polystyrène blanc.

Les choux sont ensuite fixés au cône avec du chocolat.



# PYRAMIDE

Nous conseillons de prévoir entre 3 et 4 pièces par personne.  
Il est possible de prévoir des pièces supplémentaires qui ne seront pas disposées sur la pyramide.

Structure nougatine

2,30€ le chou/macaron  
Entre 40 et 100 pièces

Structure chocolat

T1 48 pièces : 135.40€

T2 70 pièces : 196€



**Choux supplémentaires : 2.10€ l'unité**  
**Macarons supplémentaires : 1.40€ l'unité**



# PYRAMIDE

Choix de la structure :  
nougatine ou chocolat

*A conserver au réfrigérateur (4°C).*



Choux avec glaçage caramel ou fondant et macarons de la gamme.

Parfums choux : Vanille, Praliné, Chocolat, Caramel, Pistache.

Choix des parfums en fonction de la gamme actuelle



# CORBEILLES ET PANIERS

Nous conseillons de prévoir entre 3 et 4 pièces par personne.

**Supplément chou : 2.10€ l'unité**

**Supplément macaron : 1.40€ l'unité**

Corbeille (choux nougatine uniquement)

2,30€ le chou/macaron

Entre 20 et 40 choux

Panier (choux nougatine / fondants / macarons)

2,30€ le chou/macaron

Entre 50 et 80 pièces



# AUTRES RÉALISATIONS

Sur devis : [communication@albanguilmet.fr](mailto:communication@albanguilmet.fr)



# WEDDING CAKE

Gâteau de mariage disponible en 2 tailles différentes.

50 personnes

1er étage : gâteau

2e étage : gâteau

+ 2 étages factices

525.00€

100 personnes

1er étage : gâteau

2e étage : gâteau

3e étage : gâteau

+ 1 étage factice

850.00€

Étage 1 : 15 personnes

Étage 2 : 35 personnes

Étage 3 : 50 personnes

Étage 4 : Factice





# WEDDING CAKE

## Décoration sur mesure :

Pâte à sucre, couleur du ruban et fleurs naturelles (en lien avec votre fleuriste).



### Supplément composition de fleurs

- ① 40€
- ② 100€
- ③ 170€

## Choix du parfum

*1 parfum au choix pour le modèle T1, 2 parfums possibles pour le modèle T2*

**EDEN** : Crème au beurre allégée à la rose, biscuit aux amandes imbibé au litchi, compotée de framboise.

**PRALINE** : Crème au beurre allégée au praliné, biscuit aux amandes, craquant praliné.

**CHOCOLAT** : Crème au beurre allégée au chocolat, biscuit aux amandes, ganache chocolat.

**FRAISE** : Crème au beurre allégée à la vanille, biscuit aux amandes, compotée de fraises.



# WEDDING CAKE



## **Informations pratiques :**

Ce gâteau doit être conservé au réfrigérateur à 4°C.

Poids du gâteau : environ 10kgs

Le Wedding Cake est présenté en une seule pièce,  
hauteur totale des 4 étages : 60cm.

Il est posé sur planche de 40\*40cm.

# PRÉSENTOIR MODULABLE

Entremets superposés

Présentoir composé de disques en plexiglass et de tiges en inox entre chaque étage.

3 étages - 24 personnes : 165,60€

4 étages - 30 personnes : 207€

5 étages - 40 personnes : 276€

6 étages - 55 personnes : 379,50€

7 étages - 75 personnes : 517,50€

8 étages - 100 personnes : 690€

9 étages - 120 personnes : 828€

10 étages - 150 personnes : 1035€



# PRÉSENTOIR MODULABLE

## Topping

Pas de finition en pâte à sucre possible sur ce type de prestation.

Pour 3 étages : 1 seul parfum possible, à partir de 4 étages 2 parfums sont possibles.

Choix des entremets en fonction de la gamme actuelle en boutique.

Décor sur le haut du présentoir : décor en chocolat, fleurs naturelles sur devis à partir de 40€

*A conserver au réfrigérateur (4°C).*

## Modèle présenté :



- 8 étages : 690€
- Décoration sur présentoir Glace Royale : 100€
- Fleurs naturelles en couronne : en supplément de 170€
- Cake Topper fourni par le client

**Total : 790€**



# NUMBER CAKE

TAILLE UNIQUE 10 PERSONNES

**62€** LE CHIFFRE

**Citron** : Sablé, crème légère citron, confit de citron, feuilletage caramélisé, macarons

**Praliné** : Sablé, crème légère praliné, crémeux praliné, feuilletage caramélisé, macarons

**Millefeuilles praliné** : Pâte feuilletée caramélisée, crème légère au praliné, praliné feuilleté, macarons

**Millefeuilles vanille** : Pâte feuilletée caramélisée, crème onctueuse à la vanille, macarons

**Chocolat** : Sablé, crème légère au chocolat, biscuit moelleux au chocolat, feuilletage caramélisé macarons

**Fruits de saison** : Sablé, crème légère aux fruits, confits de fruits, feuilletage caramélisé, macarons et fruits frais

**St Honoré classique (de Mars à Octobre)** : Vanille caramel

**St Honoré Fruits rouges (d'Avril à fin Septembre)** : Fruits rouges saison



# NUMBER CAKE

*A conserver au réfrigérateur (4°C).*



# RÉALISATIONS SUR-MESURE

Sur devis : [communication@albanguilmet.fr](mailto:communication@albanguilmet.fr)



# DÉCORATIONS

Décorations incluses :



Rose Blanche : 20€



*Pas de rose sur les cônes  
de choux fondants ni  
cônes macarons.*

Décoration sur-mesure en chocolat : 40€



# DÉCORATIONS EN CHOCOLAT

SIMPLE : T1 = 15€ | T2 = 30€



MENDIANT T1 = 30€ | T2 = 60€  
(chocolat lait, noir ou blond)



PERLES CRAQUANTES T1 = 30€ | T2 = 60€  
(chocolat lait, noir ou blond)



DÉCORATION PIECE MONTÉE : taille unique = 25€  
(chiffre ou prénom en chocolat noir+ scintillant)





# INFORMATIONS PRATIQUES



## Livraison

1€ du km Aller / Retour

Livraison **du Mardi au Samedi** entre  
**10H00 et 18H00**

Les horaires de livraisons sont à valider au moment de la prise de commande avec l'équipe production.



## Caution

Cône polystyrène.....	25.00€
Caisse de transport.....	50.00€
Présentoir modulable.....	400.00€

La caution n'est pas encaissée, elle est donnée en chèque ou en espèces et elle sera rendue le jour de la remise en boutique du matériel.



# DÉLAIS DE LA PRISE DE COMMANDE



Pièce montée	<b>1 semaine</b>
Pyramide choux/mac	<b>1 semaine</b>
Cône choux fondant	<b>1 semaine</b>
Cône macarons	<b>1 semaine</b>
Réalisations chocolat	<b>1 semaine</b>
Présentoir modulable	<b>1 mois</b>
Wedding Cake	<b>1 mois</b>
Autres réalisations	<b>1 mois</b>

Les commandes sont à adresser par mail ([communication@albanguilmet.fr](mailto:communication@albanguilmet.fr)) ou directement à la boutique du 80 boulevard Yves Guillou à Caen, afin qu'elles soient validées par un chef pâtissier ou chef chocolatier.



Chocolaterie Pâtisserie Alban Guilmet

# NOUS CONTACTER



01 31 28 53 43



[communication@albanguilmet.fr](mailto:communication@albanguilmet.fr)



[www.albanguilmet.fr](http://www.albanguilmet.fr)



80 Boulevard Yves Guillou 14000 CAEN

