



ALBAN GUILMET

CHOCOLATIER & PÂTISSIER

PÂTISSERIE





PIEMONT



HAÏTI



IMPULSION



C'BON



**ST HONORÉ
FRUITS ROUGES**



**MILLEFEUILLES
PRALINE**



**MILLEFEUILLES
VANILLE**



**TARTE
CITRON**



**TRESOR
DES ÎLES**



TATIN



**FRAISIER
ANAÏS**



**TARTE
AUX FRAISES**



**TARTE
FRAMBOISES**



**DACQUOISE
FRUITS ROUGES**



**INFINIMENT
CITRON**



EDEN



JASMINE



**VACHERIN
GLACÉ**



**PROFITEROLES
GLACÉES**

PIEMONT



Biscuit dacquoise à la noisette, croustillant praliné, mousse praliné noisette, chantilly chocolat au lait.

Allergènes : Fruits à coques (amandes, noisettes), Céréales contenant du gluten (blé, orge), Soja, Oeufs, Lait

Peut contenir des traces de : Fruits à coques, céréales contenant du gluten (avoine, épeautre, seigle), Arachides



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

HAITI



Biscuit financier au chocolat, mousse au chocolat et crémeux au chocolat Haïti 66%, biscuit moelleux, éclats de chocolat à la fleur de sel.

Allergènes : Fruits à coques (amandes), Céréales contenant du gluten (blé), Soja, Oeufs, Lait

Peut contenir des traces de : Autre fruits à coques.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

IMPULSION



Sablé ultra croustillant, crémeux à la framboise,
biscuit au chocolat, compotée de framboise,
mousse praliné.

Allergènes présents : Fruits à coques (amandes, noisettes), Céréales contenant du gluten (blé, orge), Soja, Oeufs, Lait

Peut contenir des traces de : Autre fruits à coques, Arachides.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€

C'BON



Sablé breton, crème légère au caramel, crémeux à la vanille de Madagascar, biscuit au chocolat, caramel moelleux.

Allergènes présents : *Fruits à coques (amandes) Céréales contenant du gluten (blé), Oeufs, Lait*

Peut contenir des traces de : *Autre fruits à coques, Soja*



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

MILLEFEUILLES PRALINE



Pâte feuilletée caramélisée, crème légère au praliné,
praliné feuilleté.

Allergènes présents : Fruits à coques (amandes, noisettes), Céréales contenant du gluten (blé, orge), Soja, Oeufs, Lait

Peut contenir des traces de : Autre fruits à coques, Arachides



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

MILLEFEUILLES VANILLE



Pâte feuilletée caramélisée, crème onctueuse à la vanille.

Allergènes présents : *Fruits à coques (amandes, noisettes), Céréales contenant du gluten (blé, orge), Soja, Oeufs, Lait*

Peut contenir des traces de : *Autre fruits à coques, Arachides*



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

TARTE AU CITRON



Pâte sucrée, crème onctueuse aux zestes de citrons, meringue au citron vert.

Allergènes présents : Fruits à coques (amandes), Céréales contenant du gluten (blé), Soja, Oeufs, Lait



4-5 PERS
22€



6-7 PERS
30€

TRÉSOR DES ILES



Biscuit macaron, crémeux aux fruits exotiques,
crème légère à la vanille, compotée de fruit de la passion,
biscuit aux amandes.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

TATIN



Pâte feuilletée caramélisée, lamelles de pommes caramélisées, chantilly vanille, crumble noisette.



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€

FRAISIER ANAIS



Sablé breton, crème légère vanille, compotée de fraises, biscuit moelleux imbibé à la fraise, fraises fraîches de saison.

Allergènes: Céréales contenant du gluten (blé), Soja, Oeufs, Lait (Lait), Produits à base de lait (Beurre, Crème fraîche)



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
24€



6-7 PERS
32€



8-9 PERS
44€



10 PERS
53€

TARTE AUX FRAISES



Pâte sucrée, crème d'amande, crème pâtissière, fraises, chantilly vanille

Allergènes : Fruits à coques (amandes, pistaches), Céréales contenant du gluten (blé), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre, Crème fraîche, Mascarpone)



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
24€



6-7 PERS
32€

TARTE FRAMBOISES



Pâte sucrée, crème d'amande, crème pâtissière, framboises, chantilly vanille.

Allergènes : Fruits à coques (amandes), Céréales contenant du gluten (blé), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre, Crème fraîche, Mascarpone)



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
24€



6-7 PERS
32€

DACQUOISE FRUITS ROUGES



Biscuit dacquoise, sablé breton, crème onctueuse à la vanille de Madagascar, fruits frais de saison.

Allergènes : Fruits à coques (amandes), gluten (blé), Soja, Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Crème fraîche)



4-5 PERS
24€



6-7 PERS
32€

EDEN



Macaron à la rose, crème onctueuse à la rose, litchis, framboises fraîches.

Pâtisserie Sans Gluten

Allergènes : Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€

ST HONORÉ FRUITS ROUGES



Pâte feuilletée caramélisée, pâte à choux, crème pâtissière vanille, chantilly fleur de sureau, fruits rouges frais (fraises, myrtilles, mûres, framboises).

Allergènes : *Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait*



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€

PROFITEROLES GLACÉES



Entremets glacés façon profiteroles composé d'un brownies noisettes, crème glacée chocolat au lait, choux garnis à la crème glacée vanille, le tout accompagné d'un coulis chocolat.

Allergènes présents : Fruits à coques (amandes, noisettes), Céréales contenant du gluten (blé), Soja, Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre, Crème fraîche)



6-7 PERS
TAILLE UNIQUE
35€

VACHERIN NOISETTE



Entremets glacé composé d'une meringue, crème glacée à la noisette, crème glacée au caramel.



6-7 PERS
TAILLE UNIQUE
35€

FORÊT NOIRE GLACÉE



Entremets glacé composé d'un biscuit chocolat, sorbet griotte, glace vanille stracciatella et cerises amarena.



6-7 PERS
TAILLE UNIQUE
35€

INFINIMENT CITRON



Biscuit crunchy, crémeux citron vert, compotée de citron, croustillant aux graines de courge, mousse citron jaune.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

JASMINE



Croustillant aux amandes caramélisées, confit frais rhubarbe, crémeux fruits de la passion et crème légère à l'infusion de thé jasmin.

Allergènes présents : *Fruits à coques (amandes, noisettes), Céréales contenant du gluten (blé, orge), Soja, Oeufs, Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait, Lait), Produits à base de lait (Crème fraîche)*

Peut contenir des traces de : *Autres fruits à coques*



INDIVIDUEL
5.90€



4-5 PERS
24€



6-7 PERS
32€



8-9 PERS
44€



10 PERS
53€

FLAN VANILLE



Flan crémeux à la vanille de Madagascar.



LA PART
3.20€



6 PERS
19.20€

FLAN CHOCOLAT



Flan crémeux au chocolat



LA PART
3.20€



8 PERS
25.60€

NOS SUGGESTIONS



Coulis Framboise
Coulis Mangue-Passion
Coulis Chocolat (voir en boutique)
Crème Anglaise
Coulis Fraise (selon la saison)

5.90€
LE POT DE 300GR

NOS SUGGESTIONS



Plaque
"Joyeux anniversaire"
en chocolat

1.00€



Plaque
personnalisée
en chocolat

2.50€

NOS SUGGESTIONS



0.20€

Bougie anniversaire



2.00€

Bougie fontaine



1.20€

Bougie chiffre