



ALBAN GUILMET

CHOCOLATIER & PÂTISSIER

WWW.ALBANGUILMET.FR

CATALOGUE DE
NOËL
sous les Tropiques

2 0 2 4



SOMMAIRE

3 - EDITO

4 - BÛCHES

6 - BÛCHES GLACÉES

8 - CHOCOLATS & CONFISERIES DE NOËL

11 - CHOCOLATS

16 - SPÉCIALITÉS NORMANDES

17 - SPÉCIALITÉS DE NOËL

18 - PETITS FOURS SUCRÉS

19 - SABLÉS ET CONFISERIES

20 - LE SALÉ

22 - PASSER MA COMMANDE

23 - RETIRER MA COMMANDE

EDITO

Chers Gourmets,

Cette année, la magie de Noël prend un tournant exotique et ensoleillé chez Alban Guilmet. Laissez-vous emporter par un voyage gustatif inédit, où les saveurs tropicales se mêlent à l'esprit des fêtes de Noël.

Nos créations sont une invitation à quitter le froid de l'hiver pour une escapade gourmande sous les palmiers.

Chaque pièce a été pensée pour ravir vos papilles et émerveiller vos convives, alliant le savoir-faire artisanal à des ingrédients d'exception.

Nous vous souhaitons une saison festive remplie de chaleur, de joie et, bien sûr, de délicieuses découvertes.

Avec gourmandise.



Alban
Guilmet

LES BÛCHES



DISPONIBLES EN 2 TAILLES :

4 personnes

32€

6 personnes

39€



ARCHIPEL



Terre en vue pour les aficionados du combo praliné noisette et amande ! Un équilibre délicat entre croquant et onctuosité.



CORAIL



Parmi les trésors tropicaux, notre Corail renferme une pistache croustillante enveloppée de sa crème légère cassis et vanille de Tahiti.



OASIS



Rafraîchissante et acidulée, l'Oasis regorge d'agrumes, avec son crémeux et compotée mangue passion sur un croustillant citron.



SUNSET

Mieux qu'un coucher de soleil sur une île paradisiaque, la douceur florale de la vanille et du sureau se mêle à l'éclat du citron bergamote et framboise.



CAP'CA CAO



Cap sur une valeur sûre : le chocolat, pour une danse de textures crémeuses, mousseuses, ou encore craquantes et croustillantes.



COULIS

A associer avec nos bûches :

- Crème Anglaise
- Coulis Mangue Passion
- Coulis Framboise

5.90€ le flacon



LES BÛCHES GLACÉES

TAILLE UNIQUE

6 personnes

39€



BORA-BORA



Le calme avant la tempête ? La glace au lait d'amande est subtilement réhaussée d'un confit abricot et Streusel à l'amande.



FREZY



Frezy l'audacieuse, mêle la vivacité du sorbet fraise à la douceur de la vanille-tonka et à la légèreté de l'amande. Un confit de citron jaune éclatant pour compléter ce mariage de saveurs plein de pep's.

MANAVA



Entre farniente et explorations, ajoutons le dulcey passion, la mangue et caramel passion au programme !



ESCALE



Une escale qui allie la douceur du biscuit moelleux à la noix de pécan et la richesse de la crème glacée, rehaussée par un cœur caramel doré.



CHOCOLATS ET CONFISERIES DE NOËL



TRUFFES AU CHOCOLAT

Canache crémeuse au chocolat noir
recouverte de cacao.

11.90€



BONNET SURPRISE

Bonnet en chocolat renfermant un
montage père noël en chocolat, des
sapins praliné et Irrésistibles.

47.50€



MOULAGE PÈRE NOËL

Père Noël en chocolat au lait, noir ou
blond garni de fritures sèches.

10.90€



SAPIN MENDIANT

Sapin en chocolat garni d'environ 45 confiseries.

61.60€



SAPIN PRALINÉ

Sapins au praliné croustillant amande noisette, posés sur une plaque de chocolat au grué de cacao.

14.20€

TRAÎNEAU FÉÉRIQUE

Traineau en chocolat garni de confiseries.

19.60€



LE PÈRE NOËL SUR LA VAGUE

20.70€

FORÊT DE NOËL

Montage en chocolat garni de rochers
au praliné et posés sur un socle en
praliné noisette.

31.20€



MARQUE PLACE

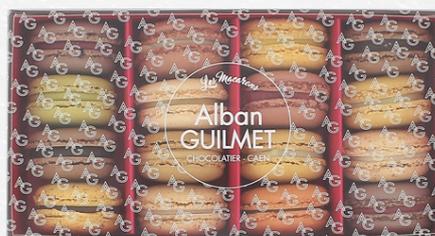
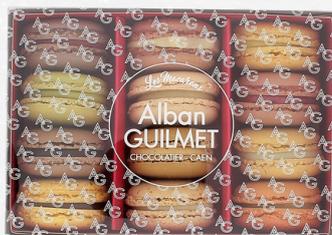
5.70€



MACARONS SUCRÉS

Assortiment parmi les 15 parfums de la gamme actuelle.

- Coffret de 8 macarons **13.20€**
- Coffret de 12 macarons **18.90€**
- Coffret de 16 macarons **25.60€**
- Coffret de 24 macarons **37.50€**



LES CHOCOLATS



COFFRETS

T1 (165g) - 23 chocolats	19.50€
T2 (260g) - 36 chocolats	30.70€
T3 (355g) - 48 chocolats	41.90€
T4 (630g) - 84 chocolats	74.30€
T5 (760g) - 105 chocolats	89.70€



CONVIVE

20g - 3 chocolats **3.85€**



MINI COFFRET

60g - 8 chocolats **8.15€**

MINI BALLOTIN

125g - 17 chocolats **14.70€**

RÉGLETTE

T1 (65g) - 8 chocolats **6.90€**
T2 (95g) - 13 chocolats **11.20€**





COFFRET DÉCOUVERTE

Coffret à offrir ou à partager garni de chocolats, irrésistibles, mendiants et pâtes de fruits.

500g

53.90€



COFFRET TIROIR

Coffret à offrir ou à partager garni de fritures fourrées, irrésistibles et mendiants.

310g

27.40€



MINI TABLETTES

Réglettes de 18 mini tablettes (100g) :

- Blond 32%
- Lait République Dominicaine 46%
- Noir Haïti 66%
- Noir Vénézuéla 72%

6.50€



COFFRET IRRESISTIBLES

Coffret de Noël composé d'un assortiment de différentes variétés : noisettes, amandes, billes craquantes, caramel, framboise, enrobées de chocolat.

250g

19.10€



COFFRET CAPRICES

Coffret de 4 pièces :

- 2 Caprices à la noisette : Sablé noisette, guimauve noisette, praliné coulant à la noisette
- 2 Caprices au caramel : Sablé breton, guimauve vanille, caramel coulant.

10.30€





P'TIT BISCUIT & COMPAGNIE

Pochette de 12 personnages en forme d'ours, lapin et petits biscuits enrobés de chocolat noir, lait ou blond, garnis de praliné crémeux et praliné craquant.

160g



16.30€



ROCHERS AU PRALINÉ

Pochette de rochers au praliné croustillant amande et noisettes à la fleur de sel et éclats de nougatine craquante.

135g

15.30€



MENDIANTS

Mini tablettes de chocolat garnies de fruits secs (pistaches, amandes, abricots moelleux et noisettes).

145g

15.30€



BARRES GOURMANDES

Sablé à la noisette, praliné noisette à l'ancienne, cacahuètes caramélisées, enrobage au chocolat au lait.

Pochette de 5 pièces

11.90€

CITRONNETTES / ORANGETTES

Lamelles de citron ou lamelles d'oranges confites enrobées de chocolat noir;

145g

15.95€



CARRÉ GUIMAUVE

Carrés de guimauve à la vanille enrobés de chocolat noir et de chocolat au lait.

160g

13.50€



CROQUETS

Rochers croustillants au citron confit et aux amandes enrobés de chocolat blond.

150g

13.90€



CRO'CAEN

Bouchée croustillante au chocolat et aux éclats de noisettes torréfiées.

100g

10.90€



LES SPÉCIALITÉS NORMANDES



BOUCLIERS VIKINGS

Chocolat noir caramel, Chocolat au lait praliné noisette, Chocolat blond fruits exotiques.

135g

13.50€

CALIPOM

Un chocolat tout en rondeur qui renferme un doux confit de pommes légèrement acidulé qui vous transportera au cœur des vergers Normands associé à un irrésistible praliné sablé croustillant aux amandes et aux noisettes.

100g

13.50€



LES SPÉCIALITÉS DE NOËL



PANETTONE MAISON

Spécialité italienne au cédrat et aux fruits confits.

540g

15.50€

MARRONS GLACÉS

- Coffret de 4
- Coffret de 6
- Coffret de 12

11.60€

16.90€

31.50€



PAIN D'ÉPICES

Pain d'épices maison fabriqué avec le miel artisanal "Les Cadres Noirs Percherons" produit dans l'Orne, du beurre de Normandie, de la cannelle et de l'anis.

400g

11.90€

LES PETITS FOURS SUCRÉS



ASSORTIMENT DE 12 PETITS FOURS SUCRÉS

Découvrez le détail de l'assortiment sur notre site Internet :

www.albanguilmet.fr

22.50€

LES SABLÉS ET CONFISERIES



SABLÉS GIANDUJA

Sablés à la noisette, gianduja noisette, fine feuille de chocolat noir.

190g

13.75€



FLORENTINS

Sablés recouverts d'amandes effilées, miel et écorces d'orange.

160g

7.40€



FOURS SECS

Assortiment de sablés croustillants.

280g

13.50€



PÂTES DE FRUITS

Coffret de 12 ou 24 pâtes de fruits assorties.

150g

7.50€

300g

14.90€

LE SALÉ



BOUCHONS GLACÉS FOIE GRAS



NOUVEAU !

Mini bouchon garni de crème glacée au foie gras, confit de figes, crumble épices à pain d'épices.

3.50€ / pièce

MACARONS FOIE GRAS FIGUE

- Coffret de 4 macarons **7.60€**
- Coffret de 8 macarons **11.40€**
- Coffret de 12 macarons **19.00€**



SABLÉS APÉRITIFS

Assortiment de délicieux sablés salés (Olive, Parmesan, Origan, Roquefort, Noix, Chorizo, Herbes de Provence).

Tubo d'environ 15 pièces

7.80€



NOS PAINS SURPRISE

Pain surprise garni de toasts salés aux saveurs variées : cream cheese au curry et jambon, tapenade d'olives noires et filet de dinde, crème de poivrons et jambon fumé, fromage frais aux noix et noisettes, rillettes aux deux saumons, crème aux tomates séchées et jambon.

- Baby Cube Surprise - 27 toasts **23.50€**
- Cube Surprise - 45 toasts **36.00€**



BABY CUBE SAUMON

27 toasts garnis d'une tranche de saumon fumé et d'une crème de saumon fumé assaisonnée au jus de yuzu et au poivre de Timut.

32.00€



PASSER MA COMMANDE

COMMANDEZ EN LIGNE

Nous pourrions prendre vos commandes pour le 23, 24 et 25 Décembre, à partir du 1er et jusqu'au 21 Décembre (sous réserve de disponibilités).

Pour vos commandes du 31 Décembre, dernier délai : dimanche 29 Décembre 2024.



Simplifiez votre prise de commande en réservant sur notre site Internet : www.albanguilmet.fr

Facile et rapide, commandez et réglez en un clic !

COMMANDE EN BOUTIQUE 80 bvd Yves Guillou / 6 rue Saint Jean CAEN

COMMANDE PAR TÉLÉPHONE 02 31 28 53 43

Pour être prise en compte, toute commande devra être réglée à l'avance (y compris les commandes passées par téléphone) car aucun règlement ne pourra être effectué lors du retrait de la commande.

Nos produits de Noël étant fabriqués en quantités limitées et définies à l'avance, des ruptures peuvent arriver. C'est pourquoi, nous vous invitons vivement à anticiper vos commandes.

RETIRER MA COMMANDE

TOUTES les commandes pour le 24, 25 et 31 Décembre seront à retirer EXCLUSIVEMENT à l'atelier de fabrication situé au 80-82 boulevard Yves Guillou.

HORAIRES DE RETRAIT DES COMMANDES

Mardi 24 :

De 07h30 à 18h30

Mercredi 25 :

De 08h30 à 12h30

Mardi 31 :

De 08h30 à 18h30

Toutes nos boutiques seront fermées le **1er janvier 2025**.

ANNULATIONS / MODIFICATIONS

Passé le 21 décembre, aucune modification sur vos commandes des 23, 24 et 25 décembre ne sera possible.

Afin de faciliter et de limiter l'attente lors de la prise en charge de votre commande, merci de nous présenter votre ticket ou nous donner les noms et prénoms de la commande.

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

PÂTISSERIE 80 BOULEVARD YVES GUILLOU

02 31 28 53 43

Du Mardi 10 au Lundi 23 Décembre : 08h30 - 19h30

Mardi 24 Décembre : 08h30 - 18h30

Mercredi 25 Décembre : 08h30 - 12h30

Mardi 31 Décembre : 08h30 - 18h30

Mercredi 1er Janvier : FERMÉ

CHOCOLATERIE

02 31 73 34 90

Du Samedi 14 au lundi 23 décembre : 08h30 - 19h00

Mardi 24 Décembre : 08h30 - 18h30

Mercredi 25 Décembre : FERMÉ

Mardi 31 Décembre : 08h30 - 18h30

Mercredi 1er Janvier : FERMÉ

PÂTISSERIE CENTRE VILLE - 6 RUE ST JEAN

02 31 45 36 06

Dimanche 15 Décembre : 09h30 - 13h00

Du Lundi 16 au Lundi 23 Décembre : 09h30 - 19h00

Mardi 24 Décembre : 09h30 - 18h30

Mercredi 25 Décembre : FERMÉ

Mardi 31 Décembre : 09h30 - 18h30

Mercredi 1er Janvier : FERMÉ