



ALBAN GUILMET

CHOCOLATIER & PÂTISSIER

PÂTISSERIE





PIEMONT



HAITI



**TRESOR
DES ILES**



C'BON



**INFINIMENT
CITRON**



**MILLEFEUILLES
PRALINE**



**MILLEFEUILLES
VANILLE**



TATIN



**TARTE
CITRON**



**TARTE
VANILLE**



**ST HONORE
VANILLE**



BELLA



**INFINIMENT
PRALINÉ**



CYCLONE



ST BARTH

C'BON



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



INDIVIDUEL
5.80€



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.



4-5 PERS
22€



6-7 PERS
30€

HAITI



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



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

INFINIMENT CITRON



Biscuit crunchy, crémeux au 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€

MILLEFEUILLES PRALINE



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



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.



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

PIEMONT



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



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

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€

ST HONORE VANILLE



Feuilletage, crème pâtissière vanille, caramel chocolat, chantilly vanille, pâte à choux, crémeux vanille.



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€

TARTE VANILLE



Crèmeux à la vanille de Tahiti sur fond de pâte sucrée, chantilly à la vanille de Madagascar et crumble vanille.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€

BELLA



Croustillant praliné, une mousse fromage blanc, crémeux citron jaune, biscuit moelleux et confit de fruits rouges.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

ST BARTH



Croustillant praliné noisette, mousse au chocolat noir, crémeux passion, biscuit moelleux et compotée ananas-mangue.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€



10 PERS
52€

CYCLONE



Croustillant au praliné noisette sobacha (infusion de graines de sarrasin torrifiées), crémeux noisette et confit d'agrumes (kalamansi, yuzu et bergamote) avec sa mousse de chocolat au lait.



INDIVIDUEL
5.80€



4-5 PERS
23€



6-7 PERS
31€



8-9 PERS
43€

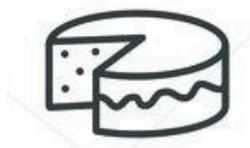


10 PERS
52€

INFINIMENT PRALINÉ



Sablé croustillant gianduja, pâte à choux, crème légère noisette et crémeux noisette.



6-7 PERS
31€

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