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.

SOMMAIRE

Cône de choux 04

Cylindre de choux 07

Cône de macarons 09

Corbeilles et Paniers 11

Autres réalisations 13

Wedding Cake 14

Présentoir Modulable 15

Number Cake 18

Réalisations sur-mesure 20

Décorations 22

Informations pratiques 23

Nous contacter 25

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 200 pièces : 460€

Choux Nougatine

- T1 50 pièces : 115€
- T2 85 pièces : 195.50€
- T3 140 pièces : 322€
- T4 200 pièces : 460€

CÔNE CHOUX NOUGATINE

Choux avec glaçage caramel, nougatine aux amandes.

A conserver au réfrigérateur (4°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*

Personnalisation fleurs fraîches, à fournir la veille pour intégration.

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 : *2.30€ l'unité*

Choux Nougatine
(uniquement)

- T1 60 pièces : 138€
- T2 90 pièces : 207€
- T3 150 pièces : 345€
- T4 200 pièces : 460€
- T5 300 pièces : 690€

CYLINDRE DE CHOUX

Uniquement réalisable avec des choux nougatine.

A conserver au réfrigérateur (4°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	Cône macarons foie gras
T1 48 pièces : 110.40€	T1 48 pièces : 120€
T2 75 pièces : 172.50€	T2 75 pièces : 187.50€
T3 120 pièces : 276€	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.

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
Entre 20 et 40 choux

Panier (choux nougatine / fondants / macarons)

2,30€ le chou/macaron
Entre 50 et 80 pièces

Corbeille

Panier

AUTRES RÉALISATIONS

Sur devis : communication@albanguilmet.fr

WEDDING CAKE

Gâteau de mariage disponible en 2 tailles différentes.

T1

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 à la vanille, confits de fruits, feuilletage caramélisé, macarons et fruits frais

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

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

NUMBER CAKE

A conserver au réfrigérateur (4°C).

RÉALISATIONS SUR-MESURE

Sur devis : communication@albanguilmet.fr

T1

DÉCORATIONS

Décorations incluses :

Rose Blanche

Uniquement sur devis.
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.....20.00€
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	**1 semaine**
Pyramide choux/mac	**1 semaine**
Cône choux fondant	**1 semaine**
Cône macarons	**1 semaine**
Réalisations chocolat	**1 semaine**
Présentoir modulable	**1 mois**
Wedding Cake	**1 mois**
Autres réalisations	**1 mois**

Les commandes sont à adresser par mail (*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.

NOUS CONTACTER

01 31 28 53 43

communication@albanguilmet.fr

www.albanguilmet.fr

80 Boulevard Yves Guillou 14000 CAEN