



ALBAN GUILMET

CHOCOLATIER & PÂTISSIER

LE VILLAGE ENCHANTÉ DE NOËL



2025

COMMANDEZ EN LIGNE : WWW.ALBANGUILMET.FR

BÛCHES PÂTISSIÈRES

Individuelle : 5.80€

4 personnes : 32€ | 6 personnes : 39€

Conservation au réfrigérateur



VIVE LE VENT

Une dernière note parfaite pour les amoureux du combo praliné noisette et amande.



ÉTOILE DES NEIGES

Elle brille par son mélange de saveurs entre mangue passion et agrumes.



NOËL BLANC

La douceur de la vanille, réhaussée par un crémeux de citron et un confit de fruits rouges.



DOUCE NUIT

Un murmure chocolaté dans une danse de textures crémeuses, mousseuses et craquantes.



MON BEAU SAPIN

Sur une base croustillante de noisette et graines de courges, la framboise et la myrtille se parent d'un voile d'eau de rose.



COULIS

À associer avec nos bûches : Crème Anglaise, Coulis Mangue Passion, Coulis Framboise

5.90€ le flacon

Bûches Glacées

Taille unique
6 personnes 39€

Conservation au congélateur



JOLI RENNE

Un dessert tout en malice, mêlant le croustillant du praliné à l'onctuosité d'un chocolat au lait glacé.



FROSTY

Un tourbillon glacé qui allie la fraîcheur de la fleur de sureau à la vivacité des fruits rouges.



REFUGE

La douceur de la noisette et de la vanille se mêlant au croquant de la noix de pécan.



CRISTAL

Comme un bijou givré, craquez pour la vanille et la fève de tonka mariées au citron et à la fraise..

BOUCHONS GLACÉS

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

3.50€ / pièce

Conservation au congélateur



LES PETITS FOURS SUCRÉS

Plateau assorti de 12 petits fours sucrés.

22.50€



MACARONS FOIE GRAS FIGUE

Coffret de 4 pièces: 8.60€

Coffret de 8 pièces: 16.20€

Coffret de 12 pièces: 23.80€

Conservation au réfrigérateur



CHOCOLATS DE NOËL



TRUFFES

Ganache crémeuse au chocolat noir recouverte de cacao.

11.90€

MOULAGE PÈRE NOËL

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

10.90€



SAPINS PRALINÉ

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

14.20€



MARQUE PLACE

Père Noël au cœur de praliné, en chocolat noir, lait, blond et blanc sur un socle en chocolat.

5.50€



CRÉATIONS DE NOËL

SAPIN MENDIANTS

Sapin en chocolat garni d'environ 45 confiseries.

61.60€



TRAINEAU FÉÉRIQUE

Traineau en chocolat garni de confiseries.

19.60€

MAISON ENCHANTÉE

Montage en chocolat noir, lait et blond avec détail en guimauve.

29.60€



ROCKING CHAIR

Montage en chocolat noir, lait, blond et blanc.

16.40€



SPÉCIALITÉS



PANETTONE MAISON

Spécialité italienne au cédrat et aux fruits confits.

540g | 15.50€



PAIN D'ÉPICES

Pain d'épices maison fabriqué avec du miel artisanal produit dans l'Orne, du beurre de Normandie, de la cannelle et de l'anis.

400g | 11.90€

RETIRER MA COMMANDE

Les commandes pour les 23, 24 et 25 décembre pourront être enregistrées jusqu'au **21 Décembre**. Celles du Nouvel An s'arrêteront au **29 Décembre**. Passées ces dates, nous ne pourrons plus prendre de commandes ou faire des modifications.

Le retrait des commande des 24, 25 et 31 Décembre aura lieu à l'atelier de fabrication situé au 80-82 boulevard Yves Guillou.

Horaires de retrait:

24 et 31 Décembre : 8h30 - 18h30

25 Décembre : 8h30 - 12h30

HORAIRES DES FÊTES

PÂTISSERIE 80 BOULEVARD YVES GUILLOU
02 31 28 53 43

Du lundi 15 au mardi 23 Décembre : 08h30 - 19h30

Mercredi 24 Décembre : 08h30 - 18h30

Jeudi 25 Décembre : 08h30 - 12h30

Mercredi 31 Décembre : 08h30 - 18h30

Jeudi 1er Janvier : FERMÉ

CHOCOLATERIE
02 31 73 34 90

Dimanche 14 Décembre : 09h30 - 13h00

Du Lundi 15 au Mardi 23 décembre : 08h30 - 19h00

Mercredi 24 Décembre : 08h30 - 18h30

Jeudi 25 Décembre : FERMÉ

Mercredi 31 Décembre : 08h30 - 18h30

Jeudi 1er Janvier : FERMÉ

PÂTISSERIE CENTRE VILLE - 6 RUE ST JEAN
02 31 45 36 06

Dimanche 14 Décembre : 09h30 - 13h00

Du lundi 15 au mardi 23 Décembre : 09h30 - 19h00

Mercredi 24 Décembre : 09h30 - 18h30

Jeudi 25 Décembre : FERMÉ

Mercredi 31 Décembre : 09h30 - 18h30

Jeudi 1er Janvier : FERMÉ

