



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 trois boutiques. Mais c'est aussi une équipe : Mon chef pâtissier avec qui je travaille depuis 20 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 l'équipe de vente 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 du travail de personnes rigoureuses et passionnées.



“Je m’efforcerais tous les jours de garder cette même rigueur et donner le meilleur de moi-même pour vous satisfaire.”



SOMMAIRE

Cône de choux	04
Cylindre de choux	07
Cône de macarons	09
Corbeilles et Paniers	11
Autres réalisations	12
Présentoir Modulable	13
Number Cake	15
Wedding Cake	17
Réalisations sur-mesure	18
Décorations	19
Informations pratiques	21
Nous contacter	23

CÔNE DE CHOUX

Quantité conseillée: 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€



Dimensions : T1 40cm/T2 50cm/T3 60 cm/T4 80cm



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

Quantité conseillée: entre 3 et 4 choux par personne.

Il est possible de prévoir des choux supplémentaires qui pourront être ajoutés à la pièce ou mis à part en fonction de la quantité.

Supplément chou à l'unité : 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

T1 48 pièces : 110.40€

T2 75 pièces : 172.50€

T3 120 pièces : 276€

Cône macarons
foie gras

T1 48 pièces : 120€

T2 75 pièces : 187.50€

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



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).



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, crèmeux 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).





WEDDING CAKE



Chaque mariage est unique, chaque histoire mérite une création à son image.

Afin d'étudier votre projet dans les meilleures conditions, toutes les demandes de wedding cakes se font exclusivement par e-mail à l'adresse suivante : communication@albanguilmet.fr

Chaque demande fait l'objet d'une étude personnalisée par notre équipe. Après analyse de vos souhaits, de vos contraintes et de la faisabilité technique de la création envisagée, un devis détaillé pourra vous être proposé.

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.



RÉALISATIONS SUR-MESURE

Sur devis : communication@albanguilmet.fr

T1



DÉCORATIONS

Décorations incluses



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 peut être déposée en chèque ou en espèces (non encaissée) et sera rendue le jour de la remise en boutique du matériel. En cas de versement en CB, facturation à la prise de commande et restitution en espèces.



DÉLAIS DE LA PRISE DE COMMANDE



Pièce montée	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



02 31 28 53 43



communication@albanguilmet.fr



www.albanguilmet.fr



80 Boulevard Yves Guillou 14000 CAEN