BÛCHES GLACÉES

Taille unique : 6 personnes **39€**



GRAND FROID Recette sans fruits à coque
Mangue · Passion · Cacahuète
Une escapade exotique et lumineuse, où la douceur de la mangue se mêle à l'éclat du fruit de la passion, dans une création fraîche et délicatement gourmande avec ses notes de fruits grillés.



APRÈS SKI
Noisette · Pécan · Vanille de Madagascar
Une harmonie délicate entre la rondeur de la noisette, la douceur de la vanille de Madagascar et les notes gourmandes de la noix de pécan caramélisée.



LE BELVEDÈRE
Chocolat · Croustillant · Amande · Noisette Une parenthèse glacée tout en intensité, où la profondeur du chocolat s'accorde à la douceur du praliné et au délicat croquant des perles chocolatées.



EMERAUDE Recette sans gluten (traces possibles)
Fraise · Pistache · Amande
Une rencontre fraîche et délicate entre la douceur de la fraise et les notes torréfiées de la pistache, sublimées d'un cœur fruité.

Conservation au congélateur

HORAIRES DES FÊTES 2026

PÂTISSERIE CENTRE-VILLE
6 rue Saint-Jean, Caen
02 31 45 36 06

Du 14 au 19 décembre : **09h30 – 19h00**
Dimanche 20 décembre : **09h30 – 13h00**
Du 21 au 23 décembre : **09h30 – 19h00**
Jeudi 24 décembre : **09h30 – 18h00**
Vendredi 25 décembre : **FERMÉ**
Jeudi 31 décembre : **09h30 – 18h00**
Vendredi 1er janvier : **FERMÉ**
Dimanche 3, 10 et 17 janvier : **09h30 – 13h00**

PÂTISSERIE GUILLOU
80 boulevard Yves Guillou, Caen
02 31 28 53 43

Du 14 au 23 décembre : **08h30 – 19h30**
Jeudi 24 décembre : **08h30 – 18h30**
Vendredi 25 décembre : **8h30 - 12h30**
Jeudi 31 décembre : **08h30 – 18h00**
Vendredi 1er janvier : **FERMÉ**

CHOCOLATERIE
82 boulevard Yves Guillou, Caen
02 31 73 34 90

Dimanche 13 décembre : **08h30 – 13h00**
Du 14 au 23 décembre : **08h30 – 19h00**
Jeudi 24 décembre : **08h30 – 18h00**
Vendredi 25 décembre : **FERMÉ**
Jeudi 31 décembre : **08h30 – 18h00**
Vendredi 1er janvier : **FERMÉ**

ALBAN GUILMET
CHOCOLATERIE & PÂTISSERIE

LA DOUCE FOLIE
DE NOËL

BÛCHES PÂTISSIÈRES

Individuelle : **5.80€**
4 personnes : **32€** | 6 personnes : **39€**



LE CHALET
Chocolat au lait · Praliné · Noisette · Amande
Une alliance délicate de noisette, sublimée par un croquant aux amandes caramélisées. Une création généreuse aux notes chaleureuses.



GRANDE ÉVASION Recette sans fruits à coques
Agrumes · Mangue · Fruit de la passion · Vanille
Une parenthèse exotique au cœur de l'hiver, où la douceur de la mangue et l'acidité de la passion se mêlent à la fraîcheur des agrumes et à la délicatesse de la vanille.



NUIT ALPINE Recette sans gluten (traces possibles)
Chocolat · Praliné · Croustillant
Une invitation au cœur du chocolat, entre la profondeur du chocolat noir, la douceur du chocolat au lait et la délicatesse du praliné sur un croustillant au riz soufflé.



ALTITUDE
Framboise · Vanille · Noix de pécan · Amande Une rencontre tout en douceur entre la fraîcheur de la framboise, sublimée par une crème légère au fromage blanc et les notes délicatement torréfiées de la noix de pécan et de la vanille.



BORÉAL
Citron · Yuzu · Vanille · Banane · Fraise
Une harmonie fraîche et fruitée, portée par la vivacité du citron et de la banane, la douceur de la vanille et la délicatesse des fraises.

Conservation au réfrigérateur

LES PETITS FOURS SUCRÉS



Plateau assorti de 12 petits fours sucrés.

22.50€

Conservation au réfrigérateur



COULIS

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

5.90€ le flacon

Conservation au réfrigérateur

MACARONS AU BLOC DE FOIE GRAS ET AUX FIGUES



Coffret de 4 pièces: **8.60€**
Coffret de 8 pièces: **16.20€**
Coffret de 12 pièces: **23.80€**

Conservation au réfrigérateur



BOUCHONS GLACÉS

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

3.50€ / pièce

Conservation au congélateur

CHOCOLATS DE NOËL

TRAINEAU FÉÉRIQUE



Traineau en chocolat garni de confiseries.

19.60€ 175g



COFFRET BOULES DE NOËL

Praliné croustillant amande noisette enrobé de chocolat.

12.90€ 95g

PÈRE NOËL DJ



Montage en chocolat noir, lait, blond et blanc.

22.50€ 150g



SAPIN MENDIANT

Sapin en chocolat garni d'environ 45 confiseries.

61.60€ 530g



TÉLÉCABINE

Montage en chocolat noir, lait, blond et blanc.

27€ 180g

MARQUE PLACE

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

5.50€ 40g





SACHET DE TRUFFES

Ganache crémeuse au chocolat noir recouverte de cacao.

11.90€ 120g

MOULAGE PÈRE NOËL

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

10.90€ 100g



COMMENT PASSER COMMANDE ?

Pour plus de simplicité, passez directement commande sur notre site internet **albanguilmet.fr** et choisissez votre date de retrait.
Vous pouvez également commander par téléphone ou directement dans nos boutiques.

JUSQU'À QUAND PUIS-JE COMMANDER?

Noël (23, 24 et 25 décembre) : 21 décembre inclus
Nouvel An : 29 décembre inclus
Aucune modification possible après ces dates.

OÙ PUIS-JE RÉCUPÉRER MA COMMANDE?

Le 23 décembre : laboratoire 80 bvd Guillou ou boutique 6 rue St Jean, Caen.

NOUVEAUTÉ : LA BIJUDE

6C Boulevard du Suffolk, Biéville-Beuville
Point de retrait exclusivement réservé aux commandes les 24 et 31 décembre.

RETRAIT : LABORATOIRE GUILLOU

Les 24 et 31 décembre :
8h30 à 18h
25 décembre :
8h30 à 12h30

RETRAIT : BIJUDE

Les 24 et 31 décembre :
boutique à la Bijude,
Biéville Beuville :
10h00 à 18h00