

fruits

tropical crunch : croustillant noisettes et riz soufflé, compotée mangue/passion, crémeux mangue au poivre de Sarawak, biscuit vanille, crème montée vanille au popcorn

la pomme : ganache montée à la pomme granny smith, gelée de pomme avec morceaux de pommes, coque en chocolat blanc

corail : mousse framboise, crème brûlée vanille parsemée d'éclats de pralines, biscuit moelleux aux amandes

tartelette citron : pâte sablée, gelée de citron, citron confit, cake citron, crème citron, meringue

tartelette emilie : pâte sablée, compotée de pommes, crème chiboust vanille caramélisée

marrons

torche aux marrons : meringue française, vermicelles de purée de marrons, chantilly

douceur d'automne : mousse marrons, crémeux vanille, brisures de marrons confits, biscuit vanille, marmelade d'églantines

verrines

soyons «green» ensemble
6 verrines vides rapportées
= 1 verrine garnie offerte

cactus : crémeux chocolat, mousseux vanille, cocktail d'agrumes au gingembre

esprit des chaumes : crémeux chocolat, mousse myrtille, myrtilles et crème chiboust au chocolat blanc

délicabar : compotée de poires, crémeux chocolat et mousse carambar

pâte à choux

éclair vanille, café ou chocolat

saint honoré vanille : pâte à choux, crème pâtissière et chantilly

choux pralin : pâte à choux, chantilly au pralin

Entremets individuels

chocolat

créole : cake vanille, compotée de bananes, ganache vanille, ganache montée chocolat macaé et mousse chocolat macaé

lacthé : mousse au chocolat au lait à l'infusion de thé earl grey, craquelin aux noisettes, biscuit

le cube : dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, fines feuilles de chocolat lait, chantilly au chocolat et praliné feuilleté aux noisettes

forêt noire 2.0 : mousse au kirsch, compotée de griottes parsemée de griottes au kirsch, mousse au chocolat, biscuit au chocolat

choc'olala : mousse au chocolat guanaja, crème légère guanaja, biscuit chocolat, pâte sablée au cacao, crémeux guanaja

caraque : mousse au chocolat noir, biscuit chocolat sans farine

classiques

vanille addict : crème mascarpone vanille, ganache vanille, caramel onctueux, biscuit vanille, pâte sablée

la noisette : ganache montée noisette, dacquoise noisette et feuilletine, caramel onctueux à la fleur de sel, praliné noisette et coque chocolat au lait

tartelette linzer : pâte sablée à la cannelle et marmelade de framboise maison

cyrano : succès aux amandes, chantilly et nougatine

mille feuille : crème pâtissière et ganache montée vanille

savarin au rhum / clafoutis aux pommes

biscuit crème au beurre kirsch / tartes de saison

mignardises (sur commande)



façon tiramisu

glace chocolat, crème glacée mascarpone/amaretto, glace café, biscuit punché café

- taille unique : 6 pers

mindanao

sorbet mangue, glace vanille, sorbet kalamansi, dacquoise aux amandes

- taille unique : 6 pers

vacherin

duo de glaces vanille et praliné, sorbet fraise, meringue, chantilly

- 4, 6 ou 8 pers

cyrano

duo de glaces vanille et praliné, sorbet framboise, meringue moelleuse aux amandes grillées, éclats de nougatine

- 4, 6 ou 8 pers

framboisier

sorbet framboise, confit de framboise, onctueux parfait glacé vanille légèrement rehaussé d'eau-de-vie de framboise, dacquoise amandes, meringues vanillées croustillantes

- bombe glacée - 4 ou 6 pers

également toute l'année...

- pots de glace (1/2 litre)
- verrines glacées

Glaces



LE CONSEIL DE VOTRE PÂTISSIER :

- conservez votre entremets glacé au congélateur et placez-le 45mn à 1h dans sa boîte au réfrigérateur avant dégustation
- pour la découpe de votre dessert, trempez le couteau dans un pot d'eau chaude



SCANNEZ-MOI POUR CONSULTER NOTRE CARTE EN LIGNE !



sucré, saïé et maison

Carte des entremets

automne-hiver
2024/2025



tropical crunch

croustillant noisettes et riz soufflé, compotée mangue/passion, crémeux mangue au poivre de Sarawak, biscuit vanille, crème montée vanille au popcorn

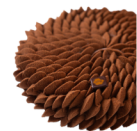
- individuel ou taille unique : 6 pers



créole

cake vanille, compotée de bananes, ganache vanille, ganache montée chocolat macaé et mousse chocolat macaé

- individuel ou taille unique : 5 pers



choc'olala !

mousse au chocolat guanaja, crème légère guanaja, biscuit chocolat, pâte sablée au cacao, crémeux guanaja

- individuel, 4, 6 ou 8 pers



forêt noire 2.0

mousse au chocolat Tanzanie, mousse au kirsch, compotée de griottes parsemée de griottes au kirsch, biscuit chocolat

- individuel, 4 ou 6 pers



vanille addict

pâte sablée, biscuit vanille, caramel onctueux, ganache vanille, crème mascarpone vanille

- individuel ou taille unique : 6 pers

Entremets de saison à partager

douceur d'automne

mousse marrons, crémeux vanille, brisures de marrons confits, biscuit vanille, marmelade d'églantines

- individuel, 4 ou 6 pers

torche aux marrons

meringue française, fond de pâte sablée aux amandes, vermicelles de purée de marrons, chantilly

- individuelle (sans pâte sablée), taille unique 6 pers

tarte écureuil



pâte sablée, ganache montée à la noisette, biscuit noisette, caramel onctueux à la fleur de sel, praliné noisettes

individuel ou taille unique : 6 pers

WEDDING CAKE OU GRANDES OCCASIONS

nous consulter - 20 à 100 pers

LE CONSEIL DE VOTRE PÂTISSIER :

- pour la découpe de votre dessert, trempez le couteau dans un pot d'eau chaude



lacthé

mousse chocolat au lait délicatement parfumée à l'infusion de thé earl grey, croustillant au pralin, biscuit moelleux aux amandes - spécialité de la maison

- Individuel, 4, 6 ou 8 pers



le cube

dacquoise aux noisettes, ganache chocolat au lait, fines feuilles de chocolat au lait, chantilly au chocolat, praliné feuilleté aux noisettes ... à déshabiller avant dégustation

- individuel ou taille unique : 5 pers



hansi

un biscuit moelleux aux noisettes et à la crème de mûre, confit de mûre sur fond de pâte sablée aux amandes, le tout enrobé d'une ganache au chocolat noir

- taille unique : 4 pers



corail

mousse framboise, crème brûlée vanille parsemée d'éclats de pralines, biscuit moelleux aux amandes

- Individuel, 4, 6 ou 8 pers



saint-honoré

crème pâtissière, pâte à choux, choux caramélisés, chantilly. Parfums : chocolat, vanille, kirsch, noisettes ou café

- Individuel vanille, 4, 6 ou 8 pers

Entremets classiques à partager

number cake

une croustillante pâte feuilletée garnie de crème vanille avec décor de fruits frais ou chocolat/caramel, en forme de chiffre pour vos anniversaires

- 6/8 pers ou 10/12 pers

éclair xxl

vanille, café ou chocolat, traditionnel ou en forme de chiffre pour les anniversaires

- 4 à 10 pers

mille feuille xxl

pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière vanille et décor de ganache montée vanille

- 4 à 40 pers



flan vanille

un délicieux flan à la vanille à la texture incroyable ! -taille unique : 4 pers

Où nous trouver ?

munster

11 grand-rue 68140 munster - tél : 03 89 77 37 56
mardi à vendredi : de 7h30 à 18h30
samedi : de 7h00 à 18h00
dimanche : de 7h30 à 12h30

colmar

60 grand-rue 68000 colmar - tél : 03 89 23 96 84
mardi à vendredi : de 9h00 à 18h45
samedi : de 9h00 à 18h00
dimanche : de 9h00 à 12h30

ribeaupillé

grand-rue (intersection rue des tanches) 68150 ribeaupillé - tél : 03 89 49 74 53
mardi à vendredi : de 8h30 à 18h45
samedi et dimanche : de 8h30 à 18h00

boutique en ligne

clic & collect expéditions

gilg.fr



SCANNEZ-MOI POUR PASSER VOS COMMANDES EN LIGNE !



sucré, salé et maison