



sucré, salé et maison

La

Gourmandise

source inépuisable de

bonheur.

bûches de Noël et table de fête - Noël 2018

## Bûches

### *piste rouge*

mousse framboise, crème vanille, compotée de groseilles et cranberries, biscuit madeleine  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *viviane*

mousse framboise, crème cheesecake, croustillant aux pétales de maïs et aux noisettes, génoise framboise  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *canari*

biscuit madeleine au citron, gelée passion-mangue, compotée de bananes, crémeux mangue, mousseline citron - taille unique : 6 pers - 36,00€

### *inaya*

mousse chocolat tanzanie, mousse mascarpone vanille, caramel coulant, biscuit chocolat moelleux  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *écureuil*

onctueuse mousse aux noisettes, crème au beurre chocolat, biscuit ministre aux noisettes  
- tailles disponibles : 4, 6, 8 ou 10 pers - 6,00€ par personne

### *mélusine* - édition limitée

mousse chocolat Colombie origine rare, croustillant chocolat et praliné au gru de cacao, compotée de mangue au yuzu, biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat colombie origine rare  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *courchevel*

mousse aux marrons, pain de gènes, crème au lait d'amandes d'Espagne et aux éclats de châtaignes, crémeux au chocolat pure origine tanzanie  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *crème pâtissière ou crème au beurre*

tendre génoise garnie d'une crème pâtissière (kirsch, noisettes ou chocolat) ou d'une crème au beurre (kirsch, café ou chocolat)  
- tailles disponibles : 4, 6, 8 pers - 5,20€ par personne

## Bûches glacées

### *yavana* - édition limitée

crème glacée chocolat Colombie origine rare, sorbet mangue, compotée de mangue au yuzu, meringue chocolat  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *korrigan*

crème glacée chocolat pure origine tanzanie, croustillant noisettes et riz soufflé, glace vanille de Madagascar aux noix de pécan caramélisées  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *elwing*

sorbet griotte, glace vanille, confit griotte/cranberry, biscuit aux amandes  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *arabesque*

sorbets fraise et citron, crème aux écorces de citron, meringue française  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *soleil d'hiver*

sorbets mangue et framboise, crème glacée vanille aux amandes, dacquoise amandes  
- taille unique : 6 pers - 36,00€

### *boules de Noël*

sorbet framboise, glace vanille, confit de framboises  
- taille unique : 6 pers - 36,00€ - en forme de boules de Noël et non de bûche



**pâtisserie-gilg.com**

COMMANDEZ VOS BÛCHES EN LIGNE  
Faites votre choix depuis chez vous en famille,  
choisissez la boutique de retrait souhaitée et en  
quelques clics votre commande est passée !  
C'est simple, rapide et cela vous évitera une  
attente en caisse.

toutes nos bûches sont uniquement  
disponibles du 21 au 25 décembre

# Table de fête

## le foie gras

- en bloc ou en tranche (à consommer le jour-même)

oie - le kilo : 175,00€

canard au porto blanc - le kilo : 165,00€

- en verrines :

foie gras d'oie entier maison mi cuit (conservation 6 mois au réfrigérateur). Se déguste accompagné d'une tranche de pain d'épices moelleux et de confiture de noël ou d'églantines...

80g : 18,00€ - 180g : 37,50€ - 300g : 60,00€

- les cachotteries :

brioche fine garnie d'un beau morceau de foie gras de canard et de fruits façon berawecka ou de foie gras de canard et de fruits exotiques (ananas, mangue, vanille et poivre de Sarawak aux notes de réglisse et de sous bois)

200g : 8,90€

- les bouchées apéritives au foie gras :

- mini sandwichs briochés au foie gras d'oie entier : 2,15€

- cuillères mayala (foie gras, mangue et noisettes) : 2,40€

- stick fragaria (foie gras, pain d'épices et chutney de fraises) : 2,30€

## les macarons

- à la pièce : 1,18 €

vanille intense, citron, abricot et romarin, fraise et jasmin, framboise et violette, cassis, chocolat, caramel au beurre salé, café, vanille et huile d'olive, macaron du moment

- pour vos cadeaux : présentation en coffret (7, 14 ou 21 macarons) ou coffret du moment

- pour vos buffets :

cône transparent (jusqu'à 10 étages et 185 macarons) ou

tour à macarons Mac'Art (24 macarons) pour présenter joliment vos macarons sur votre table (réutilisable)

## les mignardises

- la pièce : 1,14 €

mini éclairs, tartelettes aux fruits, tartelettes citron, mousses, dômes vanille, café et chocolat, torches aux marrons, cubes ...

## produits traiteur

- pour vos apéritifs

mini moricettes garnies assorties - la pièce : 1,70€

mini brezels - la pièce : 0,95€

mini sandwichs briochés au comté/salade/tomate - la pièce : 1,65€

mini pâte en gelée - la pièce : 1,95€

canapés assortis :

- 12 canapés : 17,85€

- 24 canapés : 31,60€

brioche surprise (36 toasts) : 45,00€

cuillère asiatique (langoustines/poires) - la pièce : 2,40€

cuillère caprese (tomate mozzarella) - la pièce : 2,10€

mini tartelette (crème de parmesan, tomate, concombre, herbes)

- la pièce : 1,55€

stick toscane (cake salé, bille de mozzarella et tomate séchée)

- la pièce : 2,30€

mini club sandwich (tzatziki et poulet aux légumes) - la pièce : 2,30€

- la pièce : 3,20€

mini salade énergie (quinoa, féta, cranberries, concombre, céleri)

- la pièce : 1,70€

mini salade forme (carottes, pamplemousse, crevettes)

- la pièce : 1,70€

mini brioches aux escargots (à chauffer) - la pièce : 1,40€

feuilletés salés assortis (à chauffer) - les 100g : 4,50€

- tourtes et pâtés

tourte de la vallée : individuelle, 3 pers, 4 pers, 6 pers ou 8 pers

pâté en gelée (tranche) ou à chauffer (individuel)

## pour terminer sur une note sucrée

- savoureux marrons glacés d'Ardèche

sachet - 140g : 16,10 € ou cube transparent -180g : 21,70 € ou

à la pièce

- petits sablés de Noël, petits fours, tuiles aux amandes,

tartelettes florentines, chocolats, guimauves, pain

d'épices...





sucré, salé et maison

où nous  
trouver ?

boutique munster  
11, grand-rue 68140 munster  
tél. 03 89 77 37 56

boutique colmar  
60, grand-rue 68000 colmar  
tél. 03 89 23 96 84

boutique ribeauvillé  
grand-rue 68150 ribeauvillé  
(intersection rue des tanches)  
tél. 03 89 49 74 53

**pâtisserie-gilg.com**



Relais Desserts



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant

## horaires d'ouverture

### **munster**

mardi à vendredi : de 7h30 à 18h30

samedi : de 7h00 à 18h00

dimanche : de 7h30 à 12h30 et jusqu'à 18h00 du 25/11 au 18/12

### **colmar**

mardi à vendredi : de 9h00 à 18h45

samedi : de 9h00 à 18h00

dimanche : de 9h00 à 12h30 et jusqu'à 18h00 du 25/11 au 18/12

### **ribeauvillé**

mardi à vendredi : de 8h30 à 18h45

samedi et dimanche : de 8h30 à 18h00

## horaires de fêtes

### **munster**

dimanches 25/11, 02, 09 et 16/12 : de 7h30 à 18h00

lundi 17/12 : de 7h30 à 18h30

lundis 24 et 31/12 : de 7h30 à 17h00

mardi 25/12 : de 7h30 à 12h30

mercredi 26/12 : fermé

### **colmar**

dimanches 25/11, 02, 09 et 16/12 : de 9h00 à 18h00

lundi 17/12 : de 9h00 à 18h45

lundis 24 et 31/12 : de 9h00 à 17h00

mardi 25/12 : de 9h00 à 12h30

mercredi 26/12 : fermé

### **ribeauvillé**

lundi 17/12 : de 8h30 à 18h30

lundis 24 et 31/12 : de 8h30 à 17h00

mardi 25/12 : de 8h30 à 12h30

mercredi 26/12 : fermé

## commander en boutique

nos équipes se feront un plaisir de vous conseiller

**munster** - 03 89 77 37 56 - 11 grand-rue - 68140 munster

**colmar** - 03 89 23 96 84 - 60 grand-rue - 68000 colmar

**ribeauvillé** - 03 89 49 74 53 - grand-rue (place de la 1ère

armée) - 68150 ribeauvillé

## commander en ligne

EN QUELQUES CLICS : SIMPLE, FACILE ET SÉCURISÉ!

par mail : [sandra@patisserie-gilg.com](mailto:sandra@patisserie-gilg.com)

sur notre site : [www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)