entremets individuels

de saison

coquelicot : bavaroise coquelicot, mousse framboise, crémeux pistache, pain de gênes pistache, ganache coquelicot
flower power : gelée de mangue aux zestes de citron vert et cubes de mangue, biscuit coco, praliné coco et ganache montée à la vanille, ganache coco
citron addiction : mousse citron, crémeux citron, compotée de citron et cake citron
la fraise : ganache montée à la fraise, gelée de fraise avec morceaux de fraises, coque en chocolat blanc
la pomme : ganache montée à la pomme granny smith, gelée de pomme avec morceaux de pommes, touche d'aneth, coque en chocolat blanc
corail : mousse framboise, crème brûlée vanille parsemée d'éclats de pralines, biscuit moelleux aux amandes
fraisier : biscuit pain de Gênes aux amandes garni de crème mousseline vanille et de fraises,recouverte de pâte d'amandes
tartelette citron : pâte sablée, gelée de citron, citron confit, cake citron, crème citron, meringue
tartelette fraise : pâte sablée, crème pâtissière, marmelade de fraises, biscuit joconde aux amandes, fraises
tartelette fraise/rhubarbe
tartelette framboise : pâte sablée, crème montée vanille, marmelade de framboises, biscuit joconde aux amandes, framboises

verrines

yuzu : soupe de fraises à la menthe, compotée d'abricots et mousseux amandes
esprit des chaumes : crémeux chocolat, mousse myrtille, myrtilles et crème chiboust au chocolat blanc
délicabar : compotée de poires, crémeux chocolat et mousse carambar
verrine du moment

chocolat

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 à la 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
tartelette émilie : pâte brisée, pommes caramélisées, crème chiboust à la vanille
cyrano : succès aux amandes, chantilly et nougatine
mille feuille à la vanille
savarin au rhum Saint-James
clafoutis aux pommes
biscuit crème au beurre kirsch

pâte à choux

éclair vanille, café ou chocolat
gourmandise fraise ou framboise : pâte à choux, crème pâtissière vanille, chantilly et fraises ou framboises
choux pralin : pâte à choux, chantilly au pralin

glaces

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

féerie

crème glacée noisette, glace vanille aux éclats de noisettes caramélisées, sorbet mangue, meringue française aux zestes de citron
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

hautes chaumes

sorbet aux mûres, glace vanille, confit de mûres, dacquoise amandes, meringues
bombe glacée - taille unique : 6 pers

scannez ici

pour passer vos commandes click & collect

site et boutique en ligne

gilg.fr

click & collect

Commandez depuis chez vous les produits que vous souhaitez retirer dans l'une de nos boutiques : entremets à partager, entremets individuels, macarons, produits traiteur, viennoiseries, produits secs...

Choisissez depuis chez vous en famille et en toute tranquillité. Lorsque vous venez en boutique, votre commande est prête et réglée.

expéditions

Si vous n'habitez pas sur place ou souhaitez faire un cadeau, découvrez tous nos produits qui voyagent dans notre boutique en ligne :
kougelhopfs, produits secs, gâteaux de voyage, spécialités, chocolats...

photos couverture et grands entremets réalisées par littlestor'kateliergraphique - vaisselle sibo homeconcept

collection printemps été 2024

gilg

sucré, salé et maison

entremets de saison

coquelicot

bavaroise coquelicot, mousse framboise, crémeux pistache, pain de Gênes pistache, ganache coquelicot
taille unique : 6 pers

flower power

gelée de mangue aux zestes de citron vert et cubes de mangues, biscuit coco, praliné coco, ganache montée vanille, ganache coco
taille unique : 6 pers

mille-feuille framboise

pâte feuilletée, ganache vanille, marmelade de framboises et framboises fraîches
6 pers (en forme de fleur)
20, 30 ou 40 pers (rectangle)

biscuit aux fruits

génoise moelleuse garnie de crème pâtissière vanille, décor de fruits frais sur fond de pâte sablée et confit de framboises
4 à 40 pers

corail

mousse framboise, crème brûlée vanille parsemée d'éclats de pralines, biscuit moelleux aux amandes
4, 6 ou 8 pers

citron addiction

mousse citron, crémeux citron, compotée de citron et cake citron
4 ou 6 pers

fraisier

un biscuit pain de Gênes aux amandes garni de crème mousseline vanille et de fraises, recouverte de pâte d'amandes
disponible le samedi et le dimanche - 4 ou 6 pers

tarte citron meringuée

des pointes de crème citron et de meringue sur une pâte sablée garnie de gelée de citron, dés de citron confit et cake citron
taille unique : 5 pers

tartes au carré de saison

-tarte aux fraises sur marmelade de fraises, biscuit joconde, crème pâtissière et pâte sablée
-tarte fraises/rhubarbe sur crème pâtissière et pâte sablée
-tarte framboises sur crémeux pistache et pâte sablée chocolat
taille unique : 5 pers

intemporels

vanille addict

pâte sablée, biscuit vanille, caramel onctueux, ganache vanille, crème mascarpone vanille
taille unique : 6 pers

tarte écureuil

pâte sablée, ganache montée à la noisette, biscuit noisette, caramel onctueux à la fleur de sel, praliné noisettes
taille unique : 6 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
taille unique : 5 pers

forêt noire 2.0

mousse au kirsch d'Alsace, compotée de griottes parsemée de griottes au kirsch, mousse au chocolat pure origine Tanzanie, biscuit chocolat
4 ou 6 pers

lacthé

mousse chocolat au lait délicatement parfumée à l'infusion de thé earl grey, croustillant au pralin, biscuit moelleux aux amandes
4, 6 ou 8 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

choc'olala

biscuit moelleux coeur de guanaja, crémeux chocolat mexique, crémeux vanille, croustillant au grué de cacao, mousse légère au chocolat mexique
taille unique : 6 pers

caraque

mousse au chocolat noir, biscuit chocolat sans farine (sans gluten)
4 à 40 pers

jour de fête

saint-honoré

fraises ou framboises (selon la saison) mais aussi vanille, kirsch, noisettes, café ou chocolat`
4 à 10 pers

gourmandise

un éclair xxl généreusement garni de crème vanille, chantilly et fraises ou framboises (selon la saison)
4 à 10 pers

éclair xxl

vanille, café ou chocolat, allongé ou en forme de chiffre pour les anniversaires
4, 6, 8 ou 10 pers

mille feuille xxl

à la vanille - *4 à 40 pers*

number cake

vanille avec décor de fruits ou chocolat/caramel en forme de chiffre pour les anniversaires
6/8 ou 10 /12 pers

gilg
sucré, salé et maison

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

ribeauvillé

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

RELAIS DESSERTS

EPV