# Entremets individuels

#### de saison

**ruby crunch :** croustillant riz soufflé caramélisé et fraise crunchy, mousse intense fraise, biscuit vanille, confit de fraise, confit de rhubarbe, ganache montée vanille

coquelicot : croustillant pistache, mousse framboise, crémeux pistache, pain de Gênes pistache, ganache coquelicot

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 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, recouvert de pâte d'amandes (disponible les week-end)

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,

tartelette fraise/rhubarbe meringuée

fraises, chantilly fraise

tartelette framboise : pâte sablée, crème montée vanille, marmelade de framboises, biscuit joconde aux amandes, framboises

#### verrines

soyons «green» ensemble 6 verrines vides rapportée

**éclat** : 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

délicabar : compotée de poires, crémeux chocolat et mousse carambar

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

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

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

cyrano: succès aux amandes, chantilly et nougatine mille feuille pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et chantilly

savarin au rhum / clafoutis aux pommes biscuit crème au beurre kirsch / tartes de saison mignardises (sur commande)

#### pâte à choux

éclair vanille, café ou chocolat

gourmandise fraise ou framboise : pâte à choux, crème pâtissière vanille, fraises ou framboises et chantilly

choux pralin : pâte à choux, chantilly au pralin



#### évasion



biscuit noix de coco, glace caramel, sorbet mangue/passion, crème glacée noix de coco, coulis mangue/passion

• taille unique : 6 pers

#### hautes chaumes

sorbet aux mûres, glace vanille, confit de mûres, dacquoise amandes, meringues

bombe glacée - 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

#### LE CONSEIL DE VOTRE PÂTISSIER :

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

## 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, glaces, produits traiteur, viennoiseries... (à commander 48h à l'avance)



### expéditions

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







## coquelicot

croustillant pistache, mousse framboise, crémeux pistache, pain de Gênes pistache, ganache coquelicot

• taille unique : 6 pers



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

individuel, 4, 6 ou 8 pers





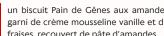
mille-feuille framboise : pâte feuilletée, ganache vanille, marmelade de framboises et framboises fraîches

• 6 pers (en forme de fleur), 20, 30 ou 40 pers (rectangle)

farandole fraises : dacquoise pistache garnie d'une crème mousseline à la pistache et d'une farandole de fraises

• taille unique : 6 pers

#### fraisier



disponible le samedi et le dimanche

### ruby crunch

croustillant riz soufflé caramélisé et fraise crunchy, mousse intense fraise, biscuit vanille, confit de fraise, confit de rhubarbe, ganache montée vanille

individuel, taille unique 6 pers

#### citron addiction



mousse citron, crémeux citron, compotée de citron et cake citron

• individuel, 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

• individuel, 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 meringuée sur crème pâtissière et pâte sablée
- tarte framboises sur crémeux pistache et pâte sablée chocolat
- individuel, taille unique 5 pers

#### vanille addict



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

• individuel, taille unique 6 pers

• pour la découpe de vos entremets, trempez le couteau dans un pot d'eau chaude

#### le flan



un délicieux flan vanille à la texture incroyable

4 parts

#### 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

#### 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

#### saint-honoré

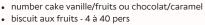


crème pâtissière, pâte à choux, choux caramélisés, chantilly.

Parfums : fraise ou framboise (selon la saison) mais aussi vanille, kirsch, café, noisettes ou chocolat

4, 6 ou 8 pers

## pour les occasions spéciales



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

#### 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

#### choc'olala



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

• individuel, 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

#### caraque

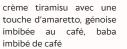


mousse au chocolat noir, biscuit chocolat sans farine (sans gluten)

4 à 40 pers



## tiramisu à partager



dans son bocal - 3 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

## 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









un biscuit Pain de Gênes aux amandes garni de crème mousseline vanille et de fraises, recouvert de pâte d'amandes

- individuel, 4 ou 6 pers