

Entremets individuels

de saison

farniente : mousse pur fruit abricot, croustillant amandes/cornflakes, marmelade d'abricots au thym citronné, biscuit vanille et ganache montée à la purée d'amandes

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

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

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

tartelette fraise : fraises, chantilly fraise, pâte sablée, crème pâtissière, marmelade de fraises, biscuit joconde aux amandes,

tartelette fraise/rhubarbe meringuée

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

verrines

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

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 blanc

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 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

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

Glaces

provence

sorbet abricot, croustillant amandes/corn flakes, crème glacée à la purée d'amandes, marmelade d'abricots au thym citronné

- taille unique : 6 pers

hautes chaumes

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

- 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 boîte 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 boutique en ligne : kougelhops, produits secs, gâteaux de voyage, spécialités, chocolats...



sucré, salé et maison



Printemps Été

2026

Entremets à partager



coquelicot

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

- taille unique : 6 pers

corail

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

- individuel, 4, 6 ou 8 pers

mille feuille framboise (en saison)

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)

fraisier

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

- disponible le samedi et le dimanche
- individuel, 4 ou 6 pers

le conseil de votre pâtissier :

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

farniente

mousse pur fruit abricot, croustillant amandes/cornflakes, marmelade d'abricots au thym citronné, biscuit vanille et ganache montée à la purée d'amandes

- individuel, taille unique 6 pers

ruby crunch

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

- individuel, taille unique 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

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

- individuel, taille unique 6 pers

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

- number cake vanille/fruits ou chocolat/caramel
- biscuit aux fruits - 4 à 40 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

forêt noire 2.0

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

- individuel 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

crème tiramisu avec une touche d'amarretto, génoise imbibée au café, baba imbibé de café

- 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

clic & collect
expéditions

boutique
en ligne

gilg.fr

SCANNEZ-MOI
POUR PASSER
VOS COMMANDES
EN LIGNE !



RELAIS
DESSERTS

