vos commandes en boutique

où nous trouver?

STOP
commandes noël : pour les 23,24 et 25/12 : commandes à passer avant le 20/12 au soir

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

nos horaires de fête

munster

dimanches 29/11, 06-13-20/12 : de 7h30 à 18h00
lundis 21 et 28/12 : de 7h30 à 18h00
jeudis 24 et 31/12 : de 7h30 à 17h00
vendredi 25/12 : de 7h30 à 12h30
samedi 26/12 et vendredi 01/01/27 : fermé

colmar

dimanches 29/11, 06-13-20/12 : de 9h00 à 18h00
lundis 21 et 28/12 : de 9h00 à 18h00
jeudis 24 et 31/12 : de 9h00 à 17h00
vendredi 25/12 : de 9h00 à 12h30
samedi 26/12 et vendredi 01/01/27 : fermé

ribeauvillé

lundis 21 et 28/12 : de 8h30 à 18h00
jeudis 24 et 31/12 : de 8h30 à 17h00
vendredi 25/12 : de 8h30 à 12h30
samedi 26/12 et vendredi 01/01/27 : fermé

vos commandes en ligne

click & collect → gilg.fr

Commandez depuis chez vous les produits que vous souhaitez retirer dans l'une de nos boutiques : bûches, grands entremets, entremets individuels, macarons, produits traiteur, viennoiseries, produits secs...
Lorsque vous venez en boutique, vos articles sont prêts et réglés.
Si vous le souhaitez vous pourrez bien entendu choisir des produits complémentaires sur place.

SCANNEZ-MOI POUR CONSULTER NOTRE CARTE EN LIGNE !

nos suggestions salées

Vous pouvez commander les produits des différentes formules cocktails séparément à partir de 10 pièces

cocktail de fête 24 pièces - 66,20€
4 mini brioches au foie gras / 4 cuillères asiatiques à la langoustine / 4 mini focaccias
4 mini sablés agneau-menthe / 4 mini alsaciennes garnies / 4 mini opéra foie gras et berawecka

cocktail 12 pièces : 31,60€
4 mini opéras foie gras / 4 mini focaccias
4 mini alsaciennes garnies

cocktail 12 pièces à chauffer : 18,20€
4 mini croque-monsieur aux cèpes / 4 mini brioches aux escargots / 4 mini quiches

brioche surprise - 36 toasts
foie gras, saumon, thon, mousse de petits pois et magret, poulet aux légumes, tzatziki - 53,05€

canapés
foie gras, saumon, thon, mousse de petits pois et magret, poulet aux légumes, tzatziki
12 pièces : 21,40€ - 24 pièces : 38,25€

mini pâtés en gelée - la pièce - 2,50€

feuilletés salés à chauffer -300g - 15,90€

cachotteries "souvenir de Plombières"
brioche fine garnie de foie gras de canard et de fruits façon Plombières : pommes, cédrat...
la pièce - 10,00€

opéra foie gras sapin -la pièce - 9,50€



gilg
sucres salés et macarons

Bûches et desserts de fête

noël 2026

nos bûches

disponibles du 21 au 25 décembre uniquement

bûche café gourmand

croustillant riz soufflé/noix de pécan et chocolat blond dulcey, biscuit café, mousse chocolat Mexique, praliné café et crème montée mascarpone au café
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche arlequin

mousse aux marrons, crème vanille aux éclats de marrons glacés, marmelade de framboises, croustillant spéculoos et biscuit amandes
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche enchantement

crème mascarpone vanille, tendre biscuit vanille, croustillant au chocolat blond Dulcey, caramel moelleux à la fleur de sel
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche fétiche

biscuit moelleux coeur de guanaja, crémeux chocolat mexique, crémeux vanille, croustillant au grué de cacao, mousse légère au chocolat mexique, crèmeux vanille
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche écureuil

onctueuse mousse aux noisettes, crème au beurre chocolat, biscuit ministre aux noisettes
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

LE CONSEIL DE VOTRE PÂTISSIER :
pour la découpe de votre bûche trempez le couteau dans un pot d'eau chaude

bûche piste rouge

mousse framboise, crème vanille, compotée de groseilles et cranberries, biscuit vanille
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche fée des tropiques

biscuit coco, praliné coco, ganache montée vanille, gelée de mangue aux zestes de citron vert et cubes de mangue, ganache coco
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche crème pâtissière

tendre génoise garnie d'une crème pâtissière (kirsch, noisettes ou chocolat)
- tailles disponibles : 4 pers : 23,70 € et 6 pers : 35,50 €

bûche crème au beurre

tendre génoise garnie d'une crème au beurre (kirsch ou café)
tailles disponibles : 4 pers : 23,70 € et 6 pers : 35,50 €

nos bûches glacées et entremets glacés de fête

disponibles du 15 au 25 décembre uniquement

bûche glacée korigan

crème glacée chocolat pure origine Tanzanie, croustillant noisettes et riz soufflé, glace vanille aux noix de Pécan caramélisées
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche glacée gourmandise

nougat glacé au miel, amandes et noisettes caramélisées, abricots moelleux, sorbet abricot, glace vanille, dacquoise amandes
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche glacée rêve des îles

sorbet ananas, crème glacée noix de coco, sorbet citron vert et dacquoise noix de coco
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

bûche glacée soleil d'hiver

sorbets mangue et framboise, crème glacée vanille aux amandes, dacquoise amandes
- taille unique : 6 pers : 39,50 €

Tous les entremets de notre gamme automne/hiver seront également disponibles et décorés pour les fêtes

Pour accompagner vos desserts de fête ou le café, pensez à nos mignardises et macarons

les cimes

crème glacée chocolat Tanzanie, crème glacée noix de coco, sorbet mangue, dacquoise noix de coco, meringues
- taille unique : 6 pers : 42,00 €

le père noël

sorbet framboise, glace vanille, confit de framboises et cranberries biscuit vanille
- taille unique : 6 pers : 42,00 €



LE CONSEIL DE VOTRE PÂTISSIER :

- conservez votre entremets glacé ou votre bûche glacée 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

notre bûche d'exception

série limitée à 30 exemplaires

89,00 €

la forêt alsacienne enchantée



un crémeux chocolat Guanaja sur un biscuit chocolat, une crème légère Guanaja et une mouse onctueuse au chocolat Guanaja, le tout sur croustillant praliné au grué de cacao. La bûche est entourée d'un décor tout en chocolat.
- taille unique : 8 pers

la bûche et son décor en chocolat à partager

pour une table de fête féérique !

