



COLLECTION  
AUTOMNE-HIVER  
2018/19



L. Bri

CONFISEUR

# Entremets traditionnels



Tourte aux fruits

Biscuit blanc  
Crème diplomate  
Amandes effilées  
Fruits (selon saison)



Tourte aux fraises

Biscuit blanc  
Crème diplomate  
Amandes effilées  
Fraises



Tourte aux framboises

Biscuit blanc  
Crème diplomate  
Amandes effilées  
Framboises



Tourte princière

Génoise blanche  
Crème chantilly  
Framboises



Roulade aux framboises

Biscuit roulé  
Crème chantilly  
Framboises



Forêt noire

Génoise au chocolat  
Griottes  
Crème chantilly  
Copeaux de chocolat noir



Forêt blanche

Génoise blanche  
Framboises  
Crème chantilly  
Copeaux de chocolat blanc



# Entremets traditionnels



St-Honoré

Pâte feuilletée  
Choux garnis caramélisés  
Crème pâtissière  
Crème chantilly



Tourte au kirsch

Biscuit génoise  
Biscuit japonais  
Crème au beurre au kirsch  
Sirop de kirsch



Meringué citron

Sablé breton  
Lemon curd citron  
Meringue italienne



Mousse 3 chocolats

Biscuit moelleux au chocolat  
Mousse chocolat noir  
Mousse chocolat blanc  
Mousse chocolat au lait



Truffé

Japonais amandes brutes  
Ganache au chocolat noir  
Cacao en poudre

Roulade framb. : CHF 3.40/100gr  
Tourte au Kirsch : CHF 3.60/100gr  
Meringué citron : CHF 3.50/100gr  
Truffé : CHF 3.80/100gr  
Tourte St-Honoré : CHF 5.00/pers.  
Autres : CHF 4.50/pers.

# Entremets de saison



Normandie

Biscuit Joconde aux noisettes  
Pommes poêlées  
Crème pâtissière à la vanille  
Noix sablées



Reine Margot

Pain de Gênes pistache  
Crèmeux ananas-mangues  
Mousse Caraïbes  
(ananas-coco-citron vert)



Caprice

Feuillantine pralinée  
Bavaroise aux poires  
Mousse au chocolat  
Biscuit sans farine



Mont-Blanc

Sablé aux noisettes effilées  
Biscuits à la cuillère  
Brisures de marrons glacés  
Mousse aux marrons



# Entremets de saison



Harmonie

Dacquoise amandes  
Mousse pistache – chocolat blanc  
Coulis de framboises  
Eclats de pistaches



Yuzu

Streusel aux amandes  
Crèmeux mandarines-yuzu  
Biscuit Joconde au citron  
Mousse praliné  
Glaçage praliné



Soleil

Dacquoise coco  
Mousse légère framboise  
Bavaroise vanille  
Eclats de framboises



Tourte du mois

Chaque mois une nouvelle  
création (détail en magasin  
ou sur internet)

CHF 4.50/personne

# Entremets glacés



Vacherin glacé

Meringue  
Crème chantilly  
2-3 sortes de glace/sorbet à choix



Entremet glacé surprise

Biscuit aux noisettes  
2 sortes de glace/sorbet à choix  
Parfait glacé aux fruits à coques  
Meringage

CHF 5.00/personne

## Arômes des glaces/sorbets

Vanille, Chocolat, Mocca, Pistache, Praliné, Framboise, Fraise, Exotique,  
Mangue, Citron, Melon, Abricot, Cassis, Baies des bois, Pomme



« La vie est courte...  
Mangez des gâteaux ! »





## Confiserie Jubin

Route de Moutier 29  
2800 Delémont  
032 422 85 44

Lu-Je 6h00-18h30  
Ve 6h00-21h00\*  
Sa-Di-Jours fériés 6h30-18h00

\* Le magasin ferme à 18h30 le vendredi. Le bar à café reste ouvert jusqu'à 21h00

---

Rue de la Faverge 34  
2853 Courfaivre  
032 426 89 66

Lu-Me 6h00-12h00  
Ma-Je-Ve 6h00-18h30  
Sa 7h00-12h30  
Di 7h00-12h00

---

Rue de l'Abbé-Monnin 14  
2854 Bassecourt  
032 426 89 26

Lu 6h00-13h00  
Ma-Ve 6h00-18h30  
Sa 7h00-16h00  
Di 7h00-12h00

info@jubin-confiseur.ch  
www.jubin-confiseur.ch



CONFISEUR

