



COLLECTION
AUTOMNE-HIVER
2019/20



L. J. B. S.

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



Cancùn

Fond sablé breton
Pèlerine avec un zeste de gingembre
Ananas poêlés
Mousse aux fruits tropicaux
Crèmeux exotique



Niagara

Feuillantine
Compote de coings
Poêlée de poires
Biscuit madeleine au sirop d'érable
Mousse légère aux poires



Majestic

Biscuit pélerine
Mousse aux baies des bois
Bavaroise vanille



Framboisie

Pâte sucrée
Biscuit moelleux au chocolat
Crèmeux framboises
Mousse Criollo (chocolat noir 60%)





Entremets de saison



Cassiopée

Pain de Gênes aux épices de Noël
Gelée oranges-mandarines
Crèmeux chocolat au lait
Crème bavaroise cannelle-vanille et
zestes d'oranges



Jungfrau

Pâte aux noisettes
Ganache Criollo (chocolat noir 60%)
Croustillant praliné noisettes
Crèmeux marrons
Mousse marrons avec éclats de
marrons glacés
Vermicelles marrons



Tourte du mois

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

CHF 4.50/personne





Collection Automne-Hiver 2019/20



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





« C'est forcément l'anniversaire
de quelqu'un quelque part...
Mangez des gâteaux ! »





Confiserie Jubin

Route de Moutier 29
2800 Delémont
032 422 85 44

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

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

