

Catalogue 2018

Boutique 1011 rue Ontario Est
Montréal, H2L 1P8

514-439-6600



Délai minimum pour toute
commande

48h

LES GÂTEAUX

- INDIVIDUELS
- GRANDS FORMATS



Tutti Frutti

Ind	6,00\$+tx
6-8 pers	38,00\$
10 pers	48,00\$
12 pers	66,00\$



G&G PATISSERIE GOURMANDE

Forêt Noire

Ind	6,00\$+tx
6 pers	37,00\$
8 pers	42,00\$
12 pers	66,00\$



Mangue Passion

Ind	6,00\$+tx
6-8 pers	36,00\$
10 pers	48,00\$
12 pers	62,00\$



Vanille fruits rouges

Ind	6,00\$+tx
6-8 pers	38,00\$
10 pers	48,00\$
12 pers	66,00\$



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Tarte Lime meringue

Pâte sablée, crème citron vert, meringue italienne

Ind 6,25\$+tx

6-8pers 29\$

10pers 45\$

12 pers 49\$

Autres tailles prix sur demande



Tarte Citron meringuée

Pâte sablée, crème de citron,
meringue italienne

Ind 6,25\$+tx

6-8pers 29\$

10pers 45\$

12 pers 49\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Chocolat Mandarine

Mousse Chocolat 64%, crème mandarine,
biscuit amande, décor en caramel

Ind 6,00\$+tx

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



Framboise Lytchee

Sablé, crèmeux framboise,
Ganache lytchee, framboises

6pers 36\$

10pers 50\$

12 pers 62\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Fraisier ou framboisier (en saison uniquement)

Crème légère vanille, fraises fraîches ou framboises

Ind 6,50\$+tx

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



Charlotte aux fruits (en saison)

Biscuit cuillère, crème vanille,

`crème de fruits, fruits frais de saison

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

3 Chocolats

Mousse Chocolat noir 64%, mousse chocolat blanc

Pâte sablée, décor chocolat noir/lait/blanc

Ind 6.25\$+tx

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 65\$

Autres tailles prix sur demande



Mont Blanc

Pâte sablée, crème pâtissière vanille,
Meringue, crème de marron, marrons
confits

Ind 6,25\$+tx

6pers 38\$

8pers 48\$

12 pers 66\$



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Pomme érable

Pâte sablée, pomme confite érable

Ind 6,00\$+tx

6pers 36\$

10pers 45\$

12 pers 55\$

Autres tailles prix sur demande



Tarte Tatin

Pâte brisée, pommes caramélisées

Décor caramel

6pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 60\$



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Kai

Mousse Chocolat cardamome, ganache chocolat lait et coco
Dacquoise coco, crémeux chocolat et gingembre confit

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



Chocolat poire

Ganache poire, mousse chocolat,
Biscuit chocolat, crème poire,
crémeux chocolat

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Orange

Crèmeux orange, ganache orange, orange confite

Sablé breton

6pers 36\$

10pers 45\$

12 pers 55\$

Autres tailles prix sur demande



Vanille Mangue Framboise

Ganache vanille, crème mangue

Crème framboise, biscuit amande

Caramel décor et framboises

Ind 6,25\$+tx

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Pomme verte Cerise

Ganache pomme verte, crémeux cerise,
Gelées de pomme et cerise biscuit amande

Ind 5,50+tx

6pers 32\$

8-10pers 42\$

12 pers 55\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Tiramisu

Biscuit cuillère, crème mascaporne au café

Marsala, décor en chocolat

Ind 6,25+tx

6-8pers 40\$

10pers 55\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



Chocolat framboise

Mousse chocolat, crème framboise

Framboises et décor chocolat

Ind 6,25\$+tx

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 66\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Cheese cake Agrumes passion

Mousse fromage à la crème passion, zeste lime et gelée

Ind 6,25\$+tx

6-8pers 38\$

10pers 50\$

12 pers 65\$

Autres tailles prix sur demande



LES GÂTEAUX - CLASSIQUES

Paris Brest

Pâte à choux, crème praliné noisette amande

Ind	6,00+tx
6pers	36\$
8pers	42\$



Paris Montréal

Pâte à choux, crème praliné noisette amande, pomme érablé
Croquant praliné

Ind	6,00+tx
6pers	36\$
8pers	42\$



Baba au Rhum

6pers 40\$

8pers 48\$



Tropézienne

6pers 38\$

8pers 42\$

LES SAINT-HONORÉS

Fraise Pistache

Pâte Feuilletée, Ganache Pistache, Crème fraise
Fraises fraîche (en saison)

Vanille

Pâte Feuilletée, Ganache vanille, Crème pâtissière
Vanille

Framboise Lychee

Pâte feuilletée, ganache vanille,
Crème framboise et lychee
Framboises fraîches

6pers 38\$

8pers 42\$

Autres tailles prix sur demande



Chocolat framboise



Cerise pistache

Ind	6,00\$+tx
6 pers	35,00\$
8 pers	42,00\$
12 pers	66,00\$



Chocolat Citron

Ind	6,25\$+tx
6 pers	38,00\$
8 pers	42,00\$
12 pers	66,00\$



Cheese Citron



Miss Coco Lime



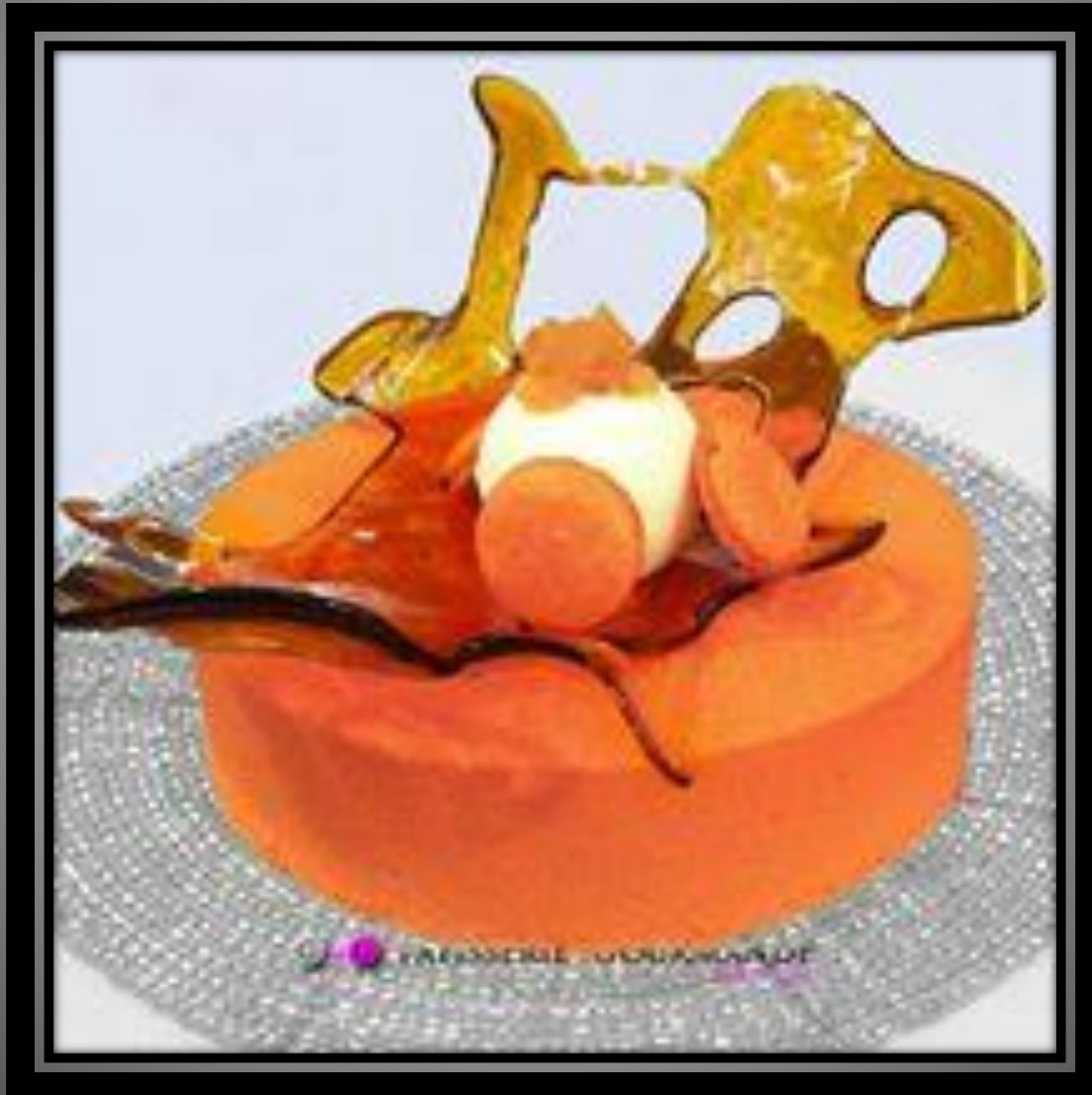
Les tartes aux fruits (saison)



Millefeuille



Mandoline



Ginger yuzu



Macaron

Noisette



Ind	6,00\$+tx
6 pers	36,00\$
8 pers	48,00\$
12 pers	66,00\$



Chocolat mac

Moka



Flore



G&G PATISSERIE GOURMANDIE MONTREAL

375 Montreal



Saint-Jean Baptiste

375 Montreal



LES INDIVIDUELS

Les tarifs sont entre 4,25\$ et 6,25\$ pièce



Les individuels



LES MINIS

Commande minimum de 12

Les tarifs sont entre 2,75\$ et 3,75\$ pièce



LES MACARONS

Saveurs (sur commande minimum par douzaine)

Vanille

Chocolat

Fraise

Pistache

Citron

Citron vert

Framboise

Noisette

Caramel

Cassis

orange

Autres parfums possibles



Boite 6 unités

10,50\$

Prix à l'unité

1,80\$+tx

Autres prix selon quantités sur devis



Les minis



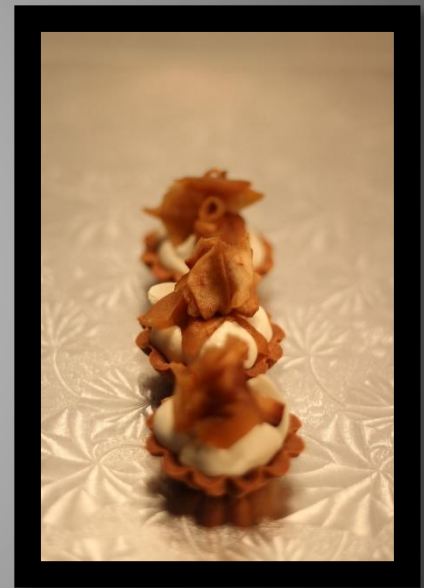
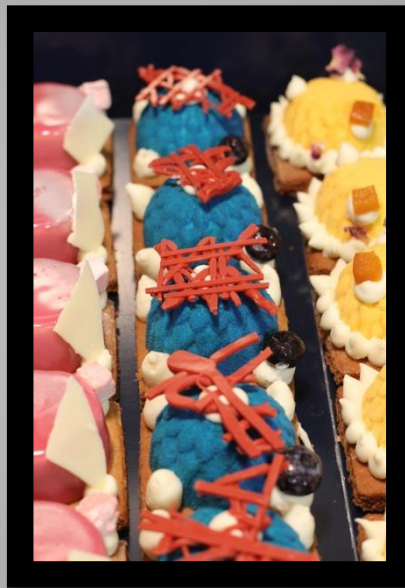
Les minis



Les minis



Les minis



LES OCCASIONS SPÉCIALES

MARIAGES
ANNIVERSAIRES
TABLES DE DESSERTS
PARTYS
EVENEMENTIEL



LES CROQUEMBOUCHES

Choux unité 3,00\$

Pièce 60 choux 180,00\$

Pièce 90 choux 270,00\$

Des frais supplémentaires seront applicables selon les décors demandés.

Autres prix selon quantités sur devis.



Les croquenbouches



CONFISERIE

GUIMAUVES

PÂTES DE FRUITS

CHOCOLAT

AUTRES.....



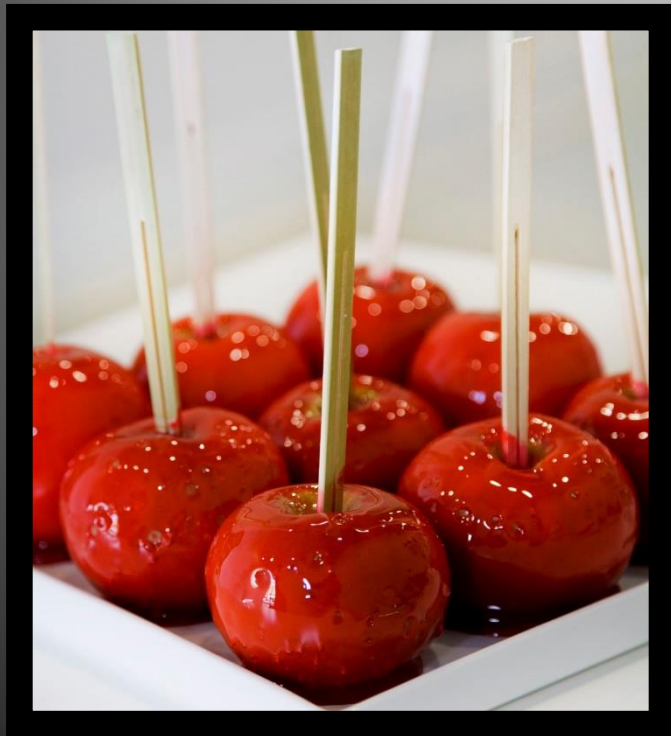
Confiserie

Truffes Chocolat



Guimauves

Confiserie



Pommes d'amour

Confiserie

Suçons



Guimauves



Meringues



Confiserie

Plaquette Chocolat



Pâtes de fruits



Florentins



Mendiants



Petits Biscuits Viennoiseries

Cookies



Financiers



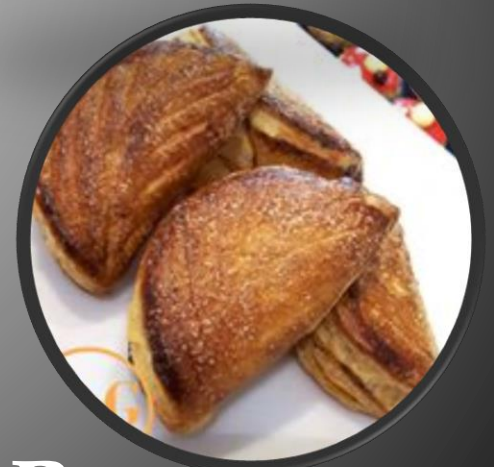
Sablés



Rochers
coco



Chaussons Pommes



Petits Biscuits Viennoiseries



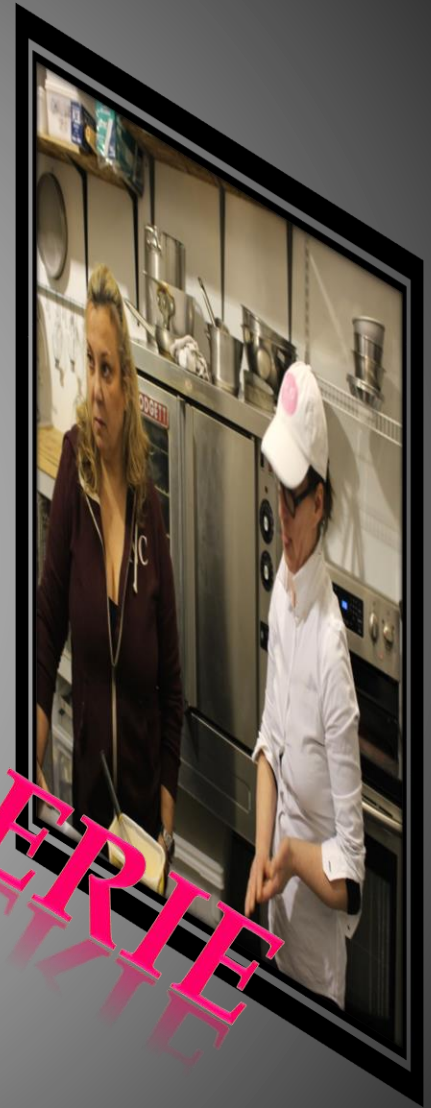
Brioche

Beignets
Confiture



LES COURS DE PÂTISSERIE





PRESSE





14

Le goût de l'enfance

Le prétexte pour aller chez G&G Pâtisserie Gourmande, c'est de ramener aux enfants des gourmandises toutes aériennes, fondantes et parfumées (au citron, aux lichis, à la vanille, aux fraises...). On en profite pour goûter à quelques pâtes de fruits et croquer une ou deux minitartelettes (à lime-coco et celle en hommage aux callisons d'Aix sont exquis). Puis on revient à la maison, toute guillerette. (4 \$ le ballotin de six gourmandises; 514 439-3854 ou www.ggpatisseriegourmande.com)



15

LES SABLÉS DE JOSÉE DI STASIO

Parce que Noël rime souvent avec biscuits, la reine des plaisirs de la table nous a confié sa recette de sablés au cacao et aux épices, à faire cuire selon notre envie ou à offrir en cadeau.

Pour 4 ou 5 douzaines de sablés

- 1 1/2 l de farine
- 1/2 l de cacao
- 1/4 l de fécule de maïs
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de poivre moulu
- 1/2 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 l de sucre à glacer
- 1 l de beurre à la température ambiante, coupé en cubes

1. Dans le bol du robot culinaire, verser tous les ingrédients secs et mélanger pendant 30 secondes. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène (env. 30 secondes). Travailler la pâte avec les mains si nécessaire.

2. Diviser la pâte en deux et façonner en rouleaux de 4 cm (1 1/2 po) de diamètre. Les envelopper dans une pellicule plastique et réfrigérer deux heures. On peut les conserver au réfrigérateur une semaine ou même les congeler.

3. Pour la cuisson, préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapiser deux plaques à cuisson de papier parchemin ou d'une feuille de silicone, ou encore utiliser une plaque antidérapante. Trancher les rouleaux en rondelles de 1/4 de pouce. Les disposer sur la plaque en les espaçant de 1/4 de pouce. Faire cuire de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir avant de les manipuler. Faire refroidir sur une grille.

16

DUO DE CHOC

Si vous aimez les contrastes ou les découvertes gustatives, vous risquez de craquer pour le gingembre confit enrobé de chocolat noir des Chocolats Privilegiés. La chaleur puissante du gingembre mélangé au velouté du chocolat est plutôt jossive. (Env. 1 \$ ch.; www.chocolatsprivileges.com)

17

Des Fêtes colorées C'est décidé, ce mois-ci, on affiche nos couleurs avec les sucriers Sweet Fish, de Stefano Giovannoni pour Alessi!

(COLLECTION ORIENTALES) 43 \$ CH. ALESSI; 514 316-4560; OPTION D: 514 842-7117



2012

Destination dessert

La pâtisserie fine, c'est l'affaire de Geraldine Paumier, proprio d'un petit commerce que les palais les plus exigeants fréquentent assidûment. Elle s'est attelée à un nouveau projet: La haute pâtisserie de Montréal. Chaque mois, un dessert français revisité sera proposé, et ce, sur une année. Produits locaux de grande qualité, saveurs



et présentations fortes et délicates à la fois, comment ne pas fondre? Le classique paris-brest devient ainsi un paris-montréal (une base de pâte à choux et mousseline pralin, avec pommes rôties à l'érable, croustillant pralin et caramel au sel), alors que le fraisier d'Ile d'Orléans est fait de fraises de cette région et d'une ganache vanille et pistache. Coup de cœur pour La sauvage, une tartelette aux bleuets sauvages du Lac-Saint-Jean avec sa gelée de citron confit à l'estragon. Et, comme on annonce le déclin des cupcakes et macarons, détrônés par les tartes et tartelettes, on se doit de réserver ces créations gourmandes pour être au cœur de la tendance! À partir du mois de mars, entre 4 et 5 \$ l'unité. G&G Pâtisserie gourmande, 1846, avenue du Mont-Royal Est, Montréal, ggpatisseriegourmande.com

2010



2015



L'épicerie de
Radio Canada
rend visite à

