

**IDEE CADEAU**  
OFFREZ UN BON  
POUR UN COURS DE PÂTISSERIE



**COURS DE PATISSERIE**  
LE SAMEDI OU JEUDI DE 9H00 À 12H00

DIFFERENTS ATELIERS  
POUR APPRENDRE OU POUR SE PERFECTIONNER

- LES SECRETS DU CHOCOLAT
- FAITES VOS MACARONS
- ...

**INSCRIVEZ-VOUS  
DÈS MAINTENANT !**

65 € LES 3 HEURES,  
ET VOUS REPARTEZ AVEC VOS RÉALISATIONS !

**LABORATOIRE GELENCSER**  
38, RUE PAUL-EMILE VICTOR  
ESPACE BELL  
85000 LA ROCHE-SUR-YON  
TÉL. 02 51 24 22 44  
[WWW.CHOCOLATS-GELENCSER.COM](http://WWW.CHOCOLATS-GELENCSER.COM)

**Arthur Bonnet**  **Thinking of you**  
Electrolux  **Vivre la cuisine**

**BEAN TO BAR**

Rares sont les artisans chocolatiers qui fabriquent eux-même leur propre chocolat.

La fabrication du chocolat est un procédé complexe qui nécessite un savoir-faire. Les fèves de cacao sont torréfiées, concassées, broyées, malaxées et conchées pour confectionner le chocolat. Cette transformation réalisée par les artisans chocolatiers est appelée «Bean to Bar».

En France, seulement une quinzaine d'artisans chocolatiers pratique le «BEAN TO BAR». Patrick GELENCSER, Maître Chocolatier, en fait partie.

**Un chocolat :**

**RARE & UNIQUE** **Authentique** **Intense en Saveurs**






**NOS DESSERTS GLACÉS**



**Ramequins**  
Sorbet fraise, glace vanille de Madagascar et coulis fraise, ou crème glacée caramel et chocolat, éclats de nougatine.  
4 pers. : 17,20 € - 6 pers. : 26,15 €

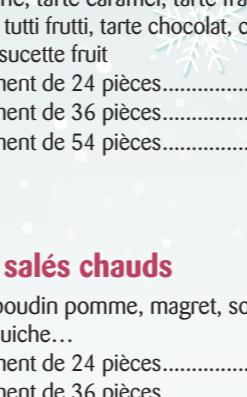
**Caraïbes**  
Sorbet citron vert/vanille, parfait rhum, coulis mangue épicee, biscuit amande..  
4 pers : 14,20 € - 6 pers : 21,30 € - 8 pers : 28,40 €

**Saint Rémy**  
Sorbet abricot, nougat glacé, coulis orange au miel, biscuit amande.  
4 pers : 14,20 € - 6 pers : 21,30 €

**Cassolette**  
Ramequin garni de boules de glace et sorbets assortis sur un lit de parfait vanille avec ses morceaux de nougatine (2 boules/personne).  
4 pers. : 21,00 € - 6 pers. : 31,50 €

**Père Noël**  
Sorbet fraise, glace yaourt vanille, coulis fraise, biscuit amande.  
4 pers. : 17,00 € - 6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,00 €

*Pour les horaires d'ouverture, merci de consulter notre site [www.chocolats-gelencser.com](http://www.chocolats-gelencser.com)*


**NOS COCKTAILS**



**Petits fours**

Croquant, pistache, tarte caramel, tarte framboise tarte citron, tarte tutti frutti, tarte chocolat, couleur café, crémeux vanille, sucette fruit

- Plateau assortiment de 24 pièces ..... 24,00 €
- Plateau assortiment de 36 pièces ..... 36,00 €
- Plateau assortiment de 54 pièces ..... 54,00 €

**Macarons assortis**

Chocolat, café, framboise, caramel au beurre salé, pistache, vanille, coco, menthe chocolat...

- La pièce ..... 1,10 €
- Boîte de 6 pièces ..... 6,60 €
- Boîte de 12 pièces ..... 13,20 €
- Boîte de 16 pièces ..... 17,60 €
- Boîte de 25 pièces ..... 27,50 €

**CARTE des Fêtes 2017**



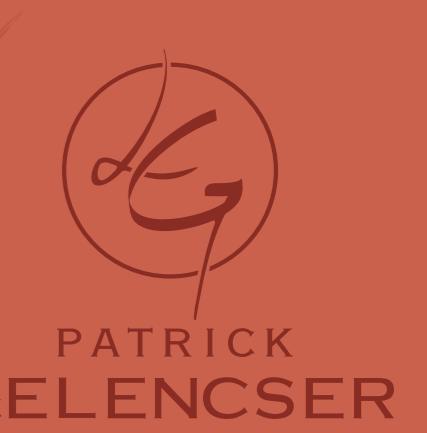
**Père Noël**  
Sorbet fraise, glace yaourt vanille, coulis fraise, biscuit amande.  
4 pers. : 17,00 € - 6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,00 €

**Centre Commercial HYPER U CHANTONNAY** - Tél. 02 51 94 30 28

**79, boulevard De Castelnau LES SABLES-D'OLONNE** - Tél. 02 51 21 24 52

**www.chocolats-gelencser.com**

Conception graphique : GELENCSER Chocolatier. Impression : OFFSET 5 La Mothe-Achard - Novembre 2017. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.



## NOS BÛCHES DE NOËL

**Prestige** - série limitée -  
Mousse chocolat Origine Honduras 72 % torréfaction maison,  
marmelade de fruits au citron, crémeux sudachi (citron japonais),  
sur fond de biscuit amande aux épices de Noël.  
Taille unique - de 4 à 6 personnes : 39,00 €

**Croquant**  
Mousse chocolat noir 70%, feuilleté praliné sur biscuit amande.  
4 pers : 17,00 € - 6 pers : 25,50 € - 8 pers : 34,00 €

**Iroquoise**  
Crème légère au mascarpone, compotée framboise et cranberry,  
crémeux cranberry, biscuit amande et coco.  
4 pers : 17,00 € - 6 pers : 25,50 € - 8 pers : 34,00 €

**Saint Nicolas**  
Crème légère citron vert et crémeux citron, mouseline noisette,  
Coulis griotte, croustillant streussel chocolat, biscuit noisette.  
4 pers : 17,00 € - 6 pers : 25,50 € - 8 pers : 34,00 €

**Sous-Bois**  
Mousse chocolat origine Belize 70%, crémeux vanille,  
noisettes croustillantes, caramel au beurre salé, biscuit chocolat.  
4 pers : 17,00 € - 6 pers : 25,50 € - 8 pers : 34,00 €

**INFO : Commandez directement vos desserts de fêtes  
sur notre site internet : [www.chocolats-gelencser.com](http://www.chocolats-gelencser.com)**

**NOUVEAU**



## NOS BÛCHES GLACÉES

**Harmonie**  
Sorbet citron jaune, coulis fraise, sorbet fraise, meringue.  
4 pers. : 17,00 € - 6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,00 €

**Folie douce**  
Glace vanille de Madagascar et chocolat, caramel au beurre salé,  
biscuit amande.  
4 pers. : 17,00 € - 6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,00 €

**Saint Rémy**  
Sorbet abricot, nougat glacé, coulis orange au miel,  
biscuit amande.  
4 pers. : 17,00 € - 6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,00 €

**Passion**  
Sorbet passion, sorbet framboise, crème glacée chocolat,  
biscuit amande.  
4 pers. : 17,00 € - 6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,00 €

**INFO : Commandez directement vos desserts de fêtes  
sur notre site internet : [www.chocolats-gelencser.com](http://www.chocolats-gelencser.com)**

**NOUVEAU**



## NOS GLACES ET SORBETS

**Omelette Norvégienne**  
Glace chocolat et ses copeaux,  
glace orange et pipettes de Grand Marnier,  
biscuit amande, meringue.  
4 pers. : 14,20 € - 6 pers. : 21,30 € - 8 pers. : 28,40 €

**Alizé**  
Sorbet citron, crème glacée cheese cake marbré  
fruit rouge, meringue.  
1/2 L. (3-4 p.) : 13,00 € - 3/4 L. (5-6 p.) : 17,90 € -  
1 L. (7-8 p.) : 23,75 €

**Perle de fruits**  
Sorbet mangue, sorbet framboise, meringue.  
1/2 L. (3-4 p.) : 13,00 € - 3/4 L. (5-6 p.) : 17,90 € -  
1 L. (7-8 p.) : 23,75 €

**Hérisson**  
Glace vanille de Madagascar  
et morceaux de cookies chocolat,  
glace chocolat, biscuit amande.  
1/2 L. (3-4 p.) : 13,00 € -  
3/4 L. (5-6 p.) : 17,90 € - 1 L. (7-8 p.) : 23,75 €

**Coccinelle**  
Sorbet framboise, glace vanille de Madagascar, meringue.  
1/2 L. (3-4 p.) : 13,00 € - 3/4 L. (5-6 p.) : 17,90 € -  
1 L. (7-8 p.) : 23,75 €

**NOUVEAU**



Découvrez les glaces GELENCSEER :  
à la frangipane, au chocolat,  
pommes/carame et au beurre salé  
et frangipane compotée d'abricots



**A partir du 2 janvier  
«FÊTE DES ROIS»**

## DÉCOUVREZ LE «GATEAU DE L'ANNÉE»

Mousse champagne, mousse chocolat  
équateur 3 % torréfaction maison,  
biscuit financier, coulis fraise.  
De 4 à 6 pers. : 42,50 € la part.

Dès le 31 décembre...

