

IDEE CADEAU
OFFREZ UN BON
POUR UN COURS DE PÂTISSERIE



COURS DE PÂTISSERIE

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 GELENCSE

38, RUE PAUL-EMILE VICTOR
ESPACE BELL
85000 LA ROCHE-SUR-YON
TÉL. 02 51 24 22 44

WWW.CHOCOLATS-GELENCSE.COM

**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 GELENCSE,
Maître Chocolatier,
en fait partie.

Un chocolat :



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 épicée, 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-gelencse.com



NOS COCKTAILS

Petits fours

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

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

Petits fours salés chauds

Friand, chèvre, boudin pomme, magret, soufflé,
fromage, pizza, quiche...

- Plateau assortiment de 24 pièces..... 20,40 €
- Plateau assortiment de 36 pièces..... 30,60 €
- Plateau assortiment de 54 pièces..... 45,90 €

Pour un meilleur service,
nous enregistrons les commandes pour Noël
jusqu'au 21 décembre
et jusqu'au 28 décembre
pour les commandes du 31 décembre

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 €

• Espace Bell - 38, rue Paul-Emile Victor
LA ROCHE-SUR-YON - Tél. 02 51 24 22 43

• 2, rue Maréchal Joffre
LA ROCHE-SUR-YON - Tél. 02 51 36 17 41

• 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-gelencse.com

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

CARTE des Fêtes 2017



PATRICK
GELENCSE
CHOCOLATIER - PÂTISSIER



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, mousseline 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



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



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 €



Découvrez les galettes GELENCSE :
à la frangipane, au chocolat,
pommes/caramel au beurre salé
et frangipane compotée d'abricots.



A partir du 2 janvier
«FÊTE DES ROIS»

Dès le 31 décembre...



DÉCOUVREZ LE
«GÂTEAU DE L'AN NEUF»

Mousseline Champagne, mousse chocolat
Equateur 73 % torréfaction maison,
biscuit macaron, coulis fraise.
De 4 à 50 pers. : 4,25 € la part.