1954

WEIBEL

Aix-en-Provence



1954

WEIBEL

Aix-en-Provence

Sommaire

06 – Nos entremets

12 – Gâteaux de table

18 – Vos réceptions

24 – Le goûter

30 – Nos glaces

34 – Nos calissons

38 – Nos chocolats

43 – Contact



Les entremets



L' Africa

Mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, biscuit croustillant au praliné, glaçage chocolat noir.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Saint-Honoré

Base feuilletée, crème pâtissière au caramel, petits choux crème aux gousses de vanille, chantilly maison.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



L' Arpège

Crème mascarpone au fruit de la passion, crémeux fraise, biscuit à la pistache.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Gâteau saisonnier, indisponible l'hiver.



L' Aixois

Mousse au calisson d'Aix, crémeux à la pêche de vigne, abricots rôtis, biscuit macaron, glaçage ivoire.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Framboisier

Génoise moelleuse, crème légère aux gousses de vanille, framboises fraiches, meringue à l'italienne.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Paris-Brest

Couronne de pâte à choux garnie d'une crème légère au praliné noisette.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Gâteau saisonnier, indisponible l'été.



Mille-feuilles

Crème pâtissière aux gousses de vanille et vieux rhum, pâte feuilletée, fondant blanc.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Charlotte aux fruits

Biscuit à la cuillère, mousse aux fruits rouges, fruits rouges frais, coulis de fruits rouges.

4 pers : 29,90€ 6 pers : 39,90€ 8 pers : 49,90€



Tarte aux fruits

Tarte sablée aux amandes, crème pâtissière aux gousses de vanille, fruits frais au choix (fraises, framboises ou multifruits).

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Fraisier

Génoise moelleuse, crème légère aux gousses de vanille, fraises fraiches , meringue à l'italienne.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Tropézienne

Brioche, crème légère aux gousses de vanille.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Supplément de 2€ pour la version aux fruits.



Castel praliné

Biscuit meringué aux amandes, crème au beurre praliné noisette, éclat de nougatine.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.



Tropézienne aux fruits

Brioche, crème légère aux gousses de vanille, fruits frais.

4 pers : 26,90€ 6 pers : 36,90€ 8 pers : 46,90€



Forêt-noire

Crème légère au chocolat, génoise au chocolat, cerises griottes, chantilly maison, éclats de chocolats.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Possibilité grande taille, 10 pers et plus.
Gâteau saisonnier, indisponible l'été.



Mont-Blanc

Crème de marron, meringue, chantilly maison.

4 pers : 26,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€
Gâteau saisonnier, indisponible l'été.



Alliance

Sablé chocolat aux amandes, confiture de framboise, mousse chocolat noir.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Tarte au citron meringuée

Tarte sablée aux amandes, crème au citron jaune frais et pressé par nos soins, meringue à l'italienne.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€



Passion des îles

Mousse coco, crémeux mangue et passion, biscuit citron vert.

4 pers : 24,90€ 6 pers : 34,90€ 8 pers : 44,90€

Gâteaux individuels





Paris-Brest

Couronne de pâte à choux garnie d'une crème légère au praliné noisette.



Tarte au citron

Tarte sablée aux amandes, crème au citron jaune frais et pressé par nos soins, meringue à l'italienne.



Mont Blanc

Crème de marron, meringue, chantilly maison.



Tropézienne

Brioche, crème légère aux gousses de vanille.



Baba au rhum

Baba imbibé dans un sirop au vieux rhum agricole, crème pâtissière aux gousses de vanille.



Forêt Noire

Crème légère au chocolat, génoise au chocolat, cerises griottes, chantilly et éclats de chocolats.



Mille-feuilles

Crème pâtissière aux gousses de vanille et vieux rhum, pâte feuilletée, fondant blanc.



Lampion

Tartelette aux amandes, sirop au vieux rhum, fondant blanc, griotte.



Figue

Biscuit au Kirsch, crème mousseline vanillée, pâte d'amande.



Castel praliné

Biscuit meringué aux amandes, crème au beurre praliné noisette, éclat de nougatine.



Framboisier

Génoise moelleuse, crème légère aux gousses de vanille, framboises fraiches, meringue à l'italienne.



Éclair café ou chocolat

Duchesse de pâte à choux, garni d'une crème pâtissière au choix : chocolat ou café.



Tarte aux fruits

Tarte sablée aux amandes, crème pâtissière aux gousses de vanille, fruits frais.



Charlotte fruits rouges

Biscuit à la cuillère, mousse aux fruits rouges, fruits rouges frais, coulis de fruits rouges.



L'africa

Mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, biscuit croustillant au praliné.



Flan

Tarte au flan pâtissier classique à la vanille.



Passion des îles

Mousse coco, crémeux mangue et passion, biscuit citron vert.



L'alliance

Sablé chocolat aux amandes, confiture de framboise, mousse chocolat noir.



L'aixois

Mousse au calisson d'Aix, crémeux à la pêche de vigne, abricots rôtis, biscuit macaron, glaçage ivoire.



Saint-Honoré

Base feuilletée, crème pâtissière au caramel, petits choux crème aux gousses de vanille, chantilly.



Tarte aux pommes

Pâte feuilletée, crème pâtissière et pommes fraiches.



L'arpège

Crème mascarpone au fruit de la passion, crémeux fraise, biscuit à la pistache. *Uniquement l'été !*



Vos réceptions

Le sucré



Pour un mariage, un baptême, une communion, un anniversaire ou un évènement important, notre chef pâtissier et son équipe vous proposent la création de pièces montées. Toutes nos pièces montées sont décorées avec de la nougatine ainsi que des dragées.

Tarifs :

- 3€ le choux (80 choux maximum par pièce montée)
- La mini pièce montée (15 choux), 30€ (décoration très simple)



Notre chef vous propose également quelques gâteaux en grands formats. 5,50€ la part.
De 10, 15, 20, 25 et jusqu'à 35 personnes.

Variétés concernées :
Africa, Framboisier, Fraisier, Millefeuilles, Fôret noire, Castel, Saint Honoré.



Découvrez également notre gamme de gâteaux de soirées qui permettront à chacun d'apprécier nos recettes dans un format miniature.

Variétés : Millefeuille, Choux à la crème, Tropézienne, Africa, Tarte citron meringuée, Tarte aux fruits, Eclair au chocolat et au café, Paris Brest, Lampion, Castel praliné, Macaron Ispahan, Passion des îles, Forêt noire.

Tarifs : 2€ pièce et 1,80€ pièce au dessus de 15 pièces.
Plateaux de 15 soirées assortis : 27€



Nous vous proposons aussi de superbes number cakes : biscuit sablé, crème mascarpone vanillée avec des fruits et fleurs fraîches.

Commande 48h à l'avance obligatoire.
10 part minimum pour un chiffre, 15 part minimum pour deux chiffres.
Tarif : 7€ la part.

Le salé

Notre équipe de cuisiniers vous propose toute une offre traiteur. Plateaux de lunch, petits pains garnis, canapés, paniers de crudités et autres mise en bouches sauront agrémenter vos moments de partage.



Plateau de lunch (feuilleté salé)

Tomate fromage, épinard, aubergine, tajine de légume, oignon olive, pâté de viande, rouleau fromage, rouleau saucisse.

0,95€ pièce
Plateau doré de 24 pièces assortis : 24€



Plateau de petits canapés

Saumon fumé, beurre et courgette.
Asperge, mayo à la truffe et parmesan.
Foie gras, beurre et réduction balsamique.
Crevette et sauce coktail.
Magret de canard fumé, mayo, oeuf et tomate.

Plateau doré de 20 pièces assortis : 29,90€



Plateau de petits pains garnis

Poulet sauce curry et carotte
Jambon blanc, beurre et mozza.
Saumon fumé, beurre et courgette rapée.
Thon, tomate, œuf dur.

Plateau doré de 12 pièces assortis : 24,90€



Pizzas et quiches

Plaques de quiche lorraine, pissaladière ou pizza fromage : découpées en petits carrés disposés sur plateaux.

1/2 plaque (54 morceaux) : 31.90€
Plaque entière (108 morceaux) : 61.90€



Pains surprises

3 saveurs maximum par pain : jambon cru, saumon fumé, fromage frais ciboulette, jambon blanc, mousse de foie de canard.

Petit (env. 30 pièces) : 29,90€



Panier de crudités

Assortiment de légumes frais du marché, croûtons, accompagnés d'anchoïade, tzatziki et tapenade maison.

5 personnes : 24,90€
10 personnes : 49,90€
15 personnes : 74,90€



Pain de mie

Pain de mie anglais pur beurre pour réaliser vos toasts de foie gras, saumon fumé ou autre.

Demi pain de mie tranché (17 tranches) : 9€
Pain de mie entier tranché (34 tranches) : 18€

Le goûter



Nos gâteaux de voyages



Cake au citron

Appareil à cake, jus de citron, zestes de citron, glaçage fondant blanc, écorces de citron confit.



Cake provençal

Appareil à cake, pâte à calisson, zestes d'orange, melon confit, orange confite, éclats d'amandes vertes, meringue à l'italienne.



Cake pistache griottes

Appareil à cake, poudre d'amande, pâte de pistache, griottes et myrtilles sauvages.



Cake au chocolat

Appareil à cake, chocolat fondu, cacao, pépites de chocolat, éclats d'amandes.

Autres gourmandises

Découvrez toute une gamme de petites gourmandises pour agrémenter vos goûters ou moments sur le pouce. Tout est fabriqué maison dans notre atelier au dessus de la boutique.



Mini cakes

Cake au citron, cake pistaches/griottes, cake au chocolat et financier aux amandes.



Bostock

Brioche moelleuse à la crème d'amande et sirop de kirsch.



Cannelé

Lait, jaune d'oeuf, sucre, farine, beurre, gousse de vanille et rhum.



Florentin

Amandes, pistaches, pignons, melon et orange confits, miel et chocolat noir.



Sablé Breton

Pâte sucrée, beurre et fleur de sel.



Navette à la fleur d'oranger

Farine, oeuf, beurre, sucre glace, sel, fleur d'oranger et amandes.



Sablé aux framboises

Pâte sucrée et confiture de framboises.



Guimauves

Guimauve aux différents arômes : violette, fleur d'oranger, fruits rouges, anis.



Petits fours sec

Assortiment de petit fours sec : navettes fleur d'oranger, croissants aux pignons, meringues natures et meringues aux pignons.

Nos glaces



Nos glaces & sorbets



Les ingrédients sont sélectionnés avec le plus grand soin afin de confectionner nos crèmes glacées, et nos sorbets plein fruit contiennent 45% de fruits. Comme l'ensemble de nos produits toutes nos glaces sont fabriquées sur place, au dessus de la boutique.

Sorbets :
Framboise, fraise, mangue, citron, pêche de vigne et lavande, Ispahan.

Glaces :
Vanille, chocolat, moka, praliné, pistache, caramel, malaga (rhum & raisin), calisson.



Tarifs :
Demi-litre : 10,90€
3/4 de litre (vanille uniquement) : 13,90€

Nos vacherins



Vanille & framboise

Glace vanille pure gousse, sorbet plein fruit framboise, biscuit meringué aux amandes.

4/5 pers : 26€ 6/8 pers : 42€



Mystère

Glace vanille pure gousse, biscuit meringué aux amandes, chantilly, éclats de noisette caramélisés.

4/5 pers : 26€ 6/8 pers : 42€



Vanille & citron

Glace vanille pure gousse, sorbet plein fruit citron, biscuit meringué aux amandes, meringue à l'italienne.

4/5 pers : 26€ 6/8 pers : 42€



Corbeille glacée

Panier en nougatine garni de glaces et de sorbets maison, meringue à l'italienne.

4/5 pers : 29€ 6/8 pers : 46€

Nos calissons



Notre savoir faire



La Maison Weibel vous propose l'authentique recette du calisson d'Aix, transmise de génération en génération depuis 1954 et respectant la recette traditionnelle historique des maîtres calissoniers.

Façonnés en forme d'amande, à la main dans notre atelier situé au dessus de la boutique, les calissons d'Aix sont le résultat d'un savoir faire ancestral issu de la tradition régionale provençale. La pâtisserie Weibel propose des calissons riches en amandes blanchies à 46%, ce qui les rend uniques et leur confère un goût inégalable.

Tous nos ingrédients sont sélectionnés avec soin de manière à créer un produit haut de gamme. Offrir des calissons d'Aix c'est un peu comme offrir une part de l'identité provençale et de la ville d'Aix-en-Provence.

Composition :
Amandes (46%), melons confits, oranges confites, sucre, glucose, blanc d'oeuf, pain azyme.

Nos boites



Boite 210g : 17€
Boite 330g : 26€
Boite 450g : 35€
Boite 620g : 46,90€

Nos sachets



Sachet 100g : 6,70€
Sachet 250g : 16,75€
Sachet 500g : 33,50€
Sachet 150g : 10,05€
Sachet 350g : 23,45€

Nos chocolats



Notre savoir faire



Savoureux et gourmands, nos chocolats sont pur beurre de cacao, naturels, sans huile de palme ni conservateurs. Nous prenons soin de sélectionner les meilleures variétés de cacao afin d'en extraire toutes les saveurs et les bienfaits.

Grâce aux connaissances ancestrales transmises par son père, Nicolas Weibel a su créer une gamme de chocolats alliant tradition et modernité. Du bonbon chocolat en passant par le rocher, les oursons guimauves et autres bouchées chocolatées, nous saurons satisfaire toute vos envies.





Nos ballotins



Ballotin 250g : 27,50€
Ballotin 350g : 38,50€
Ballotin 500g : 55€
Ballotin 750g : 82,50€
Ballotin 1 kg : 110€





A la mémoire de Georges Weibel,
fondateur de la pâtisserie Weibel, père, grand-père
et arrière grand-père.

ADRESSE

2 rue Chabrier
13100 Aix-en-Provence

HORAIRES BOUTIQUE

Du lundi au dimanche
de 7h30 à 19h00

CONTACT

T 04 42 23 33 21
patisserieweibel@gmail.com

Informations tarifaires et photographiques non contractuelles.
Toute commande réglée ne pourra être remboursée, elle fera l'objet d'un avoir.

