

gustè
LE LAB

CARTE AUTOMNE HIVER 2019-2020



A PARTIR DU 1^{ER} OCTOBRE 2019



Gusté LE LAB est un laboratoire de création
et de production de mets sucrés
pour les professionnels de la restauration
et de l'hôtellerie à Paris.

Gusté LE LAB est avant tout un concept de convivialité
avec de nombreuses créations à partager !

Ce sont aussi des créations uniques tournées autour de l'expérience client avec une gamme de dessert en KIT.

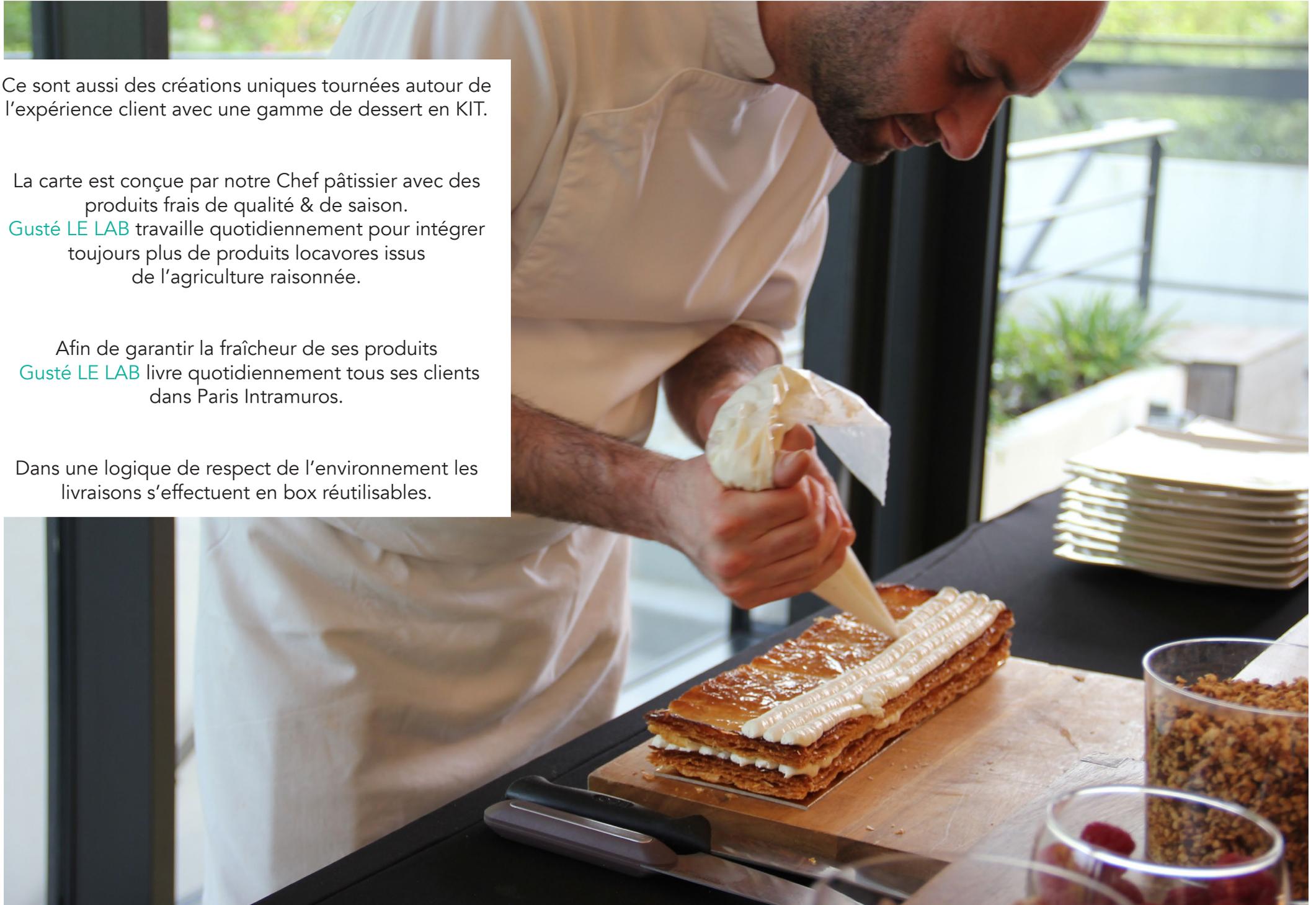
La carte est conçue par notre Chef pâtissier avec des produits frais de qualité & de saison.

Gusté LE LAB travaille quotidiennement pour intégrer toujours plus de produits locaux issus de l'agriculture raisonnée.

Afin de garantir la fraîcheur de ses produits

Gusté LE LAB livre quotidiennement tous ses clients dans Paris Intramuros.

Dans une logique de respect de l'environnement les livraisons s'effectuent en box réutilisables.



INNOVATIVE PASTRIES LABORATORY »



SOMMAIRE

SHARING 8

Sablés Gusté
Sablés de Saison
Finger Choux
Fêtes
Kit

INDIVIDUEL 14

Desserts à l'assiette

BREAK 16

Chocolats à casser
Cakes et Brownies
Produits bruts

MINI 18

Cocktails
Tea Time

SHARING

Sablés Gusté

	Saisons	Taille	Cdnt
Sablé Chocolat	All	●	2
Sablé Caramel à la fleur de sel	All	●	2
Sablé citron, Basilic BIO, Menthe	All	●	2
Sablé Bourdaloue, Poire Amande	A-H	●	2

Sablés de saison

Sablé Breton Mont-blanc Cassis	A-H	●	2
Sablé Breton Agrumes	A-H	●	2
Sablé Breton Pomme tatin	A-H	●	2
Cheese Cake Mangue-Passion	A-H	▬	3
Chambord Praliné	All	●	2



SHARING

Finger Choux

	Saisons	Taille	Cdnt
Paris-Brest	All	☐	2
Eclair au Chocolat	All	☐	2
Eclair au Café	All	☐	2

Fêtes

Bûche Chocolat Caramélisé <i>(01/12-15/01)</i>	A-H	☐	1
Bûche Mont-Blanc Cassis <i>(01/12-15/01)</i>	A-H	☐	1
Galette <i>(01/01-31/01)</i>	A-H	●	1
Galette Noisette / Clémentine <i>(01/01-31/01)</i>	A-H	●	1
Pain d'épices <i>(01/12-31/01)</i>	A-H	☐	2



SHARING KIT

KIT

Kit Mille Feuille

Caramel au beurre salé

Saisons

All

Taille



Cdnt

2

Caramel exotique

A-H



2

Praliné

All



2

Kit Paris-Brest

Kit Paris-Brest Praliné

All



2



INDIVIDUEL

	Saisons	Taille	Cdnt
Desserts à l'assiette			
Paris-Brest	All	8 Ø	10
Feuille à Feuille chocolat Jivara et noisettes	All	11 cm	10
Cheese Cake Mangue-Passion	A-H	8 Ø	10
Baba Rhum Chantilly	All	8 Ø	10
Eclair Chocolat	All	11 cm	10
Eclair Café	All	11 cm	10
Chambord Praliné	All	8 Ø	10
Sablé Breton Pomme tatin	A-H	8 Ø	10



BREAK

Chocolats à Casser

	Saisons	Taille	Cdnt
Lait, noisettes et noix de pécan	All	50x30	2
Noir, amandes, pistaches et abricots secs	All	50x30	2
Blanc, noix de coco, cranberry et amandes	All	50x30	2

Cakes et Brownies

Cake au Citron	All	☐	3
Cake au Chocolat	All	☐	3
Cake aux Fruits Confits	All	☐	3
Banana Bread	A-H	☐	2
Brownie	All	▬	2
Carot Cake	A-H	▬	2

Produits bruts

Coulis de framboise	All	1L	1
Plaque de Mille-Feuille crue	All	56x36 cm	10



MINI

Cocktails

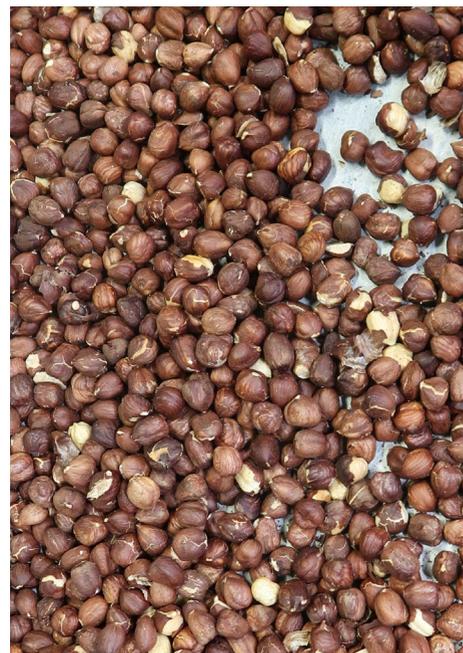
	Saisons	Taille	Cdnt
Mini Cheese Mangué-Passion	A-H	■	50
Mini sablé Citron, Basilic BIO, Menthe	All	■	50
Mini sablé Mont-blanc Cassis	A-H	■	50
Mini Savarins	All	■	50
Choux crumble noisette	All	■	50
Truffles Chocolat	All	■	1kg



MINI

Tea Time

	Saisons	Taille	Cdnt
Mini Financier noisette du piémont	All	■	50
Mini Financier agrume citron, orange	All	■	50
Mini Financier thé matcha	All	■	50
Mini Brownie	All	■	50
Mini Cannelé	All	■	50
Mini Cake au citron	All	■	50
Rocher Coco	All	■	50
Financier agrume citron, orange	All	■	50
Cookie chocolat noir, amande	All	■	50
Guimauve <i>Fleur d'oranger, Framboise, exotique</i>	All	■	50
Diamant <i>Vanille, Chocolat, Sésame</i>	All	■	50



LEGENDE

- 26 Ø à partager - 10 parts
- 28 Ø à partager - 10 parts
- 22 Ø à partager - 8 parts
- 36 cm à partager - 10 parts
30 parts - brownie et carrot cake
- 6 cm
- 3 cm
- 50 cm à partager - 25 parts

COMMANDE



Livraison Paris intramuros du lundi au vendredi



Minimum de commande : 200€ - Order A-C



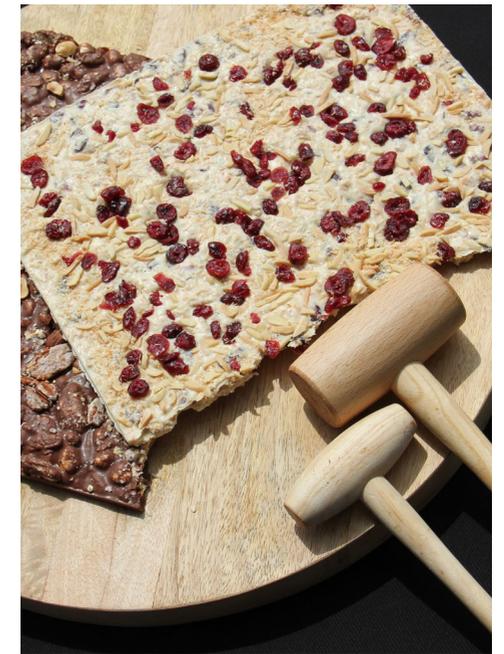
Packaging : 7% du montant de la commande
2% pour les box consignées

CONTACT

lelab@guste.fr - 01 47 73 02 61
guste.fr

Découvrez toutes nos créations en suivant ce lien :

<https://guste.pb.gallery/>





LE LAB