

Le magasin sera ouvert les mercredis 23 et 30 décembre 2009

Pâtisserie Stouvenaker- Martelange
-☎ : 063/ 60 01 57 ☎ : 063/60 17 07

Carte des desserts pour les fêtes de fin d'année 2009-2010

Pour Noël

a. Douceurs sucrées réalisées en BÛCHE

Au goût chocolaté réalisé à base de chocolat Valrhona

- Le Trianon :
Superposition de 3 mousses au chocolat (fondant, lait, ivoire)
sur un biscuit croquant aux noisettes et noix de Pécan
- Le Boléro :
Dacquoise amandes aux pépites de chocolat, fine couche de caramel et
d'un crémeux Vanille, mousse chocolat caramel Caraïbe
- Le Darla :
biscuit chocolat, ganache moelleuse au caramel et framboise,
crémeux framboise, mousse chocolat au lait Tanariva
- Le Sédovida : **Nouveauté**
Biscuit chocolat aux brisures de spéculoos, mousse chocolat Nyambo
(Fèves du Ghana) crémeux au spéculoos

Au goût fruité

- Le Framboisier :
Mousse de framboise, coulis de fruits rouges gélifiés,
dacquoise amande citron
- Le Printannier :
Dacquoise à la noix de coco, crémeux aux fruits de la passion insérée
dans une bavaroise vanillée (gâteaux très rafraîchissant)
- Le Tutti-Frutti : **Nouveauté**
Mousse allégée ivoire noix de coco et ananas, dacquoise amande,
crémeux exotique (fruits de la passion, ananas, noix de coco et mangue)

Les goûts classiques :

- Le Misérable :
Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillé spéciale « Misérable »

Ouvert le 25 Décembre 2008 de 8 h à 15 heures

Fermé le 1- Janvier 2010

Le magasin sera ouvert les mercredis 23 et 30 décembre 2009

Pâtisserie Stouvenaker- Martelange
-☎ : 063/ 60 01 57 ☎ : 063/60 17 07

- Le Moka :
Biscuit garni de crème au beurre moka
- Le fruit crème fraîche :
Biscuit fourré de crème et de fruits, le tout décoré de fruits frais du marché et de chantilly

Toutes nos bûches de Noël sont en 4-6-8 et 10 pers et se vendent 3,30€pers

Les glaces :

- Le Chalet de montagne 8-10-12-14 pers 4,50€/pers
Le rez-de-chaussée en glace vanille, le premier étage en sorbet fraise, le grenier en sorbet fruits rouge, le toit en nougatine et le tout garni de meringue italienne
- Le Traîneau nougatine à partir de 10 personnes 4 €/pers
Traîneau en nougatine accompagné d'un assortiment de boules de glaces et de sorbets (3 boules /pers)
- Bûche glacée 6-8-10- personnes 3,50 € /pers
Glace vanille, glace chocolat et glace café sur un biscuit amandes
- Le Sapin de Noël taille unique de 10 pers 35 €
Glace vanille aux pépites de chocolat accompagné d'une glace moka
- La bûche belle hélène taille de 6-8-10 pers 3,50 € /pers
Glace chocolat au lait, sorbet poire, parfait caramel
- Glaces et sorbets : disponible en litre et $\frac{1}{2}$ litre
Vanille, moka, chocolat, pistache, praliné, framboise, fraise, fruits rouges, citron, passion, ,

B. Pains et piccolos de table

- Piccolos - Minimum de 6 pièces par sorte de piccolos
Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix, bûcheron
- Baguettes
Blanche, saveur (légèrement grise), épis, ciabatta (pain italien avec de l'huile d'olive), fougasse aux olives noires,
mini baguette provençale (aux fines herbes, tomates et poivrons séchées)

Ouvert le 25 Décembre 2008 de 8 h à 15 heures

Fermé le 1- Janvier 2010

Le magasin sera ouvert les mercredis 23 et 30 décembre 2009

Pâtisserie Stouvenaker- Martelange
-☎ : 063/ 60 01 57 ☎ : 063/60 17 07

- Pains spéciaux aux noix, au lard, aux noix et raisins, toast, bûcheron (pain de seigle au levain), à la châtaigne, malt, campus, fermier, saveur.
- Cougness avec ou sans raisins de 250 gr, 500 gr, 1 kg ou en individuel
- Brioche française brioche très légère riche en beurre laitier et en œufs, un accompagnement idéal pour le foie gras et le saumon

c. Amusettes salées en guise d'apéritif

- Notre assortiment de bouchées à réchauffer
mini quiche, mini vidés, allumette parmesan, mini pizza, mini croque monsieur
- Notre assortiment de bouchées froide
 1. Mini sandwiches garni : 1 € / pc
Jambon cuit-fromage- jambon d'Ardennes- tomates mozzarella-saumon fumé
 2. Pain surprise
 - Non garni et découpé 15 €
 - Garni : 45 €
de petites tartines au fromage, à la charcuterie, au saumon fumé
 - garni de mini sandwiches 1,25 € / sandwiches
fourrés de fromage, charcuterie et saumon fumé

d. Idée cadeaux

Ballotins de pralines : assortiment de petits bonbons chocolat conditionné dans des ballotins de 250 ou 375 ou 500 gr

Corbeilles garnis:(selon votre budget) d'un panel de produits maisons et d'épicerie fine

Pour la réussite de vos réveillons du 24 décembre, nous vous recommandons de ne pas attendre **le jour J** pour passer vos commandes.

En effet, au-delà des délais respectifs du lundi 21 décembre 2009 aucune modifications ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail) ne pourra être enregistrées.

Les commandes seront à retirer au magasin le 24 décembre après 10 heures et payables au comptant

Merci de votre compréhension.

Toute l'équipe de la pâtisserie Stouvenaker vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année

un Joyeux Noël 2009

Dolorès et Sébastien vous souhaitent bonheur et santé pour 2010

Ouvert le 25 Décembre 2008 de 8 h à 15 heures

Fermé le 1- Janvier 2010

Le magasin sera ouvert les mercredis 23 et 30 décembre 2009

Pâtisserie Stouvenaker- Martelange
-☎ : 063/ 60 01 57 ☎ : 063/60 17 07

Pour le Nouvel - An

Douceurs sucrées réalisées en calendrier ou de forme ronde	3,30 €/pers
---	--------------------

De 4 à 12 pers

Au goût chocolaté réalisé à base de chocolat Valrhona

1. Le Trianon :
Superposition de 3 mousses au chocolat (fondant, lait, ivoire)
sur un biscuit croquant aux noisettes et noix de Pécan
2. Le Boléro :
Dacquoise amandes aux pépites de chocolat, fine couche de caramel
et d'un crémeux Vanille, mousse chocolat caramel Caraïbe
3. Le Darla :
biscuit chocolat, ganache moelleuse au caramel et framboise,
crémeux framboise, mousse chocolat au lait Tanariva
4. Le Sédovida : **Nouveauté**
biscuit chocolat au brisure de spéculoos, mousse chocolat Nyambo
(Fèves du Ghana) crémeux au spéculoos

Au goût fruité

1. Le Framboisier :
Mousse de framboise, coulis de fruits rouges gélifiés,
dacquoise amande citron
2. Le Printannier :
Dacquoise à la noix de coco, crémeux aux fruits de la passion
insérée dans une bavaroise vanillée (gâteaux très rafraîchissant)
3. Le Tutti-Frutti : **Nouveauté**
Mousse allégée ivoire noix de coco et ananas, dacquoise amande,
crémeux exotique (fruits de la passion, ananas, noix de coco et mangue)

Les goûts classiques :

- Le Misérable :
Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillé spéciale « Misérable »
- Le Moka :
Biscuit garni de crème au beurre moka
- Le fruit crème fraîche :
Biscuit fourré de crème et de fruits, le tout décoré de fruits frais
du marché et de chantilly

Ouvert le 25 Décembre 2008 de 8 h à 15 heures

Fermé le 1- Janvier 2010

Le magasin sera ouvert les mercredis 23 et 30 décembre 2009

Pâtisserie Stouvenaker- Martelange
-☎ : 063/ 60 01 57 ☎ : 063/60 17 07

Entremets glacés de Nouvel -An

1. La Corne d'abondance 4,50 € / pers
Corne d'abondance en nougatine garni de boule de glace et sorbet (3bl/ pers)
2. Pyramide glacée 3,50 €/pers
Assortiments de boules de glace et sorbets couchés sur une feuille en chocolat et superposé afin de former une pyramide
3. Verrine saint Sylvestre 3,50 €/ pièce
Garni de sorbet pêche de vigne et de sorbet champagne
4. Cadeaux de Nouvel an taille unique de 8 pers 28 €
Glace vanille accompagnée d'une glace au chocolat
5. L'horloge de minuit taille unique de 10 pers 35 €
Fond de dacquoise amandes, sorbet passion abricot, glace vanille

Pains et piccolos de table

- Piccolos - Minimum de 6 pièces par sorte de piccolos
Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix
- Baguettes
Blanche, saveur (légèrement grise), épis, ciabatta (pain italien avec de l'huile d'olive), fougasse aux olives noires, mini baguette provençale (Aux fines herbes, tomates et poivrons séchées)
- Pains spéciaux
aux noix, au lard, aux noix et raisins, toast, bûcheron (pain de seigle au levain), à la châtaigne
- Cougnous
Avec ou sans raisins de 250 gr, 500 gr, 1 kg ou en individuel
- Brioche française
Brioche très légère riche en beurre laitier et en œufs, un accompagnement idéal pour le foie gras et le saumon

Ouvert le 25 Décembre 2008 de 8 h à 15 heures

Fermé le 1- Janvier 2010

Le magasin sera ouvert les mercredis 23 et 30 décembre 2009

Pâtisserie Stouvenaker- Martelange
-☎ : 063/ 60 01 57 ☎ : 063/60 17 07

Amusettes salées en guise d'apéritif

- Notre assortiment de bouchées à réchauffer
mini quiche, mini vidés, allumette parmesan, mini pizza, mini croque monsieur
- Notre assortiment de bouchées froide
Mini sandwiches garni : 1 € / pc
Jambon cuit-fromage- jambon d'Ardenne- tomates mozzarella-saumon fumé
aneth
Pain surprise
 - Non garni et découpé 15 €
 - Garni : 45 €
de petites tartines au fromage, à la charcuterie, au saumon fumé
 - garni de mini sandwiches 1,25 € / sandwiches
fourrés de fromage, charcuterie et saumon fumé

Après les fêtes ... L'Épiphanie, n'oubliez pas de commander vos galettes des rois

Nos galettes des rois sont réalisées avec un feuilletage au pur beurre et d'une frangipane maison

- Galettes des rois frangipane
- Galettes des rois frangipane et morceaux de pommes

Idée cadeaux

Ballotins de pralines : assortiment de petits bonbons chocolat conditionné dans des ballotins de 250 ou 375 ou 500 gr

Corbeilles garnis : selon votre budget d'un panel de produits maisons et d'épicerie fine

Pour la réussite de vos réveillons du 31 décembre, nous vous recommandons de ne pas attendre le **jour J** pour passer vos commandes.

En effet, au-delà des délais respectifs du lundi 28 décembre 2009 aucune modifications ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail) ne pourra être enregistrées.

Les commandes seront à retirer au magasin le 31 décembre après 10 heures et payables au comptant

Merci de votre compréhension.

Toute l'équipe de la pâtisserie Stouvenaker vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année

Bonne Année 2010

Dolorès et Sébastien vous souhaitent bonheur et santé pour 2010

Ouvert le 25 Décembre 2008 de 8 h à 15 heures

Fermé le 1- Janvier 2010

