



Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2019 - 2020

Nos entremets chocolatés *

Le CLAVI NOUVEAU

Fond en pâte sablée reconstituée, crémeux cacahuète sur un caramel, mousse chocolat Bahibe.

Le Trianon

Dacquoise noisette aux noix de pécan, superposition de 3 mousses au chocolat (fondant-lait-ivoire).

Le Caramélia

Bavaroise chocolat au lait, fond croustillant praliné, compotée de poires, mousse caramel.

Le Darla

Biscuit chocolat, crémeux framboise, mousse chocolat au lait Tanariva lacté.

Le Prali-passion

Dacquoise chocolat, croustillant praliné, crémeux aux fruits de la passion, mousse pralinée.

Le Boléro

Dacquoise amandes aux pépites de chocolat, mousse choco-caramel Caraïbes, crémeux vanille sur coulis caramel.

* Réalisés à base de chocolat Valrhona



Nos entremets fruités

L'Abricotier

Biscuit amande-pistache, crémeux praliné pistache, mousse abricot, compotée d'abricot.

Tutti frutti

Mousse allégée ivoire noix de coco, ananas et fruits de la passion dacquoise amande, crémeux tutti frutti (fruits de la passion, ananas, noix de coco, mangue).

Le Pom-ivoire

crémeux amandes noisettes, compotée de pomme verte, mousse allégée ivoire vanille.

Nos entremets glacés

Banania

NOUVEAU

Crème glacée banane, sorbet mangue passion, dacquoise amande, croustillant praliné.

Prali-orange

NOUVEAU

Sorbet orange d'Espagne, dacquoise chocolat, crème glacée pralinée noisette.

Myrtillier

Crème glacée Jivara (chocolat au lait Valrhona) myrtille, dacquoise amande, crème glacée vanille, confit myrtilles mûre.

Mais également un grand choix de glaces et sorbets disponible en emballage d'un litre et d'un ½ litre dans notre comptoir au magasin.

Nos Tartes en pâte sablée (En 4-6-8 pers)

Pêche de vigne

Crème d'amande, quartier de pêche de vigne, clafouti.

Pommes

Morceaux d'abricot, cubes de pomme, crème vanillée.

Poire-chocolat

Ganache chocolat, quartier de poire, crème vanillée.

Griotte

Pâte sablée, frangipane pistache parsemée de griotte, streusel.





Nos classiques

Le Misérable

Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillée spéciale « misérable ».

L'Opéra

Biscuit amande, ganache chocolat fondant, crème au beurre café.

Le profiterole

Fond de pâte sablée, petits choux garnis de crème pâtissière allégée (3 choux/pers) le tout recouvert de ganache chocolat fondant.

Le Javanais


Superposition de biscuit amande et de crème au beurre café.

Le St Honoré

Sur fond de pâte feuilletée, une couronne de choux au caramel chocolat, garnis de crème pâtissière vanillée et de rosaces de chantilly.

Le Moka

Génoise garnie et décorée de crème au beurre moka.



CHERS CLIENTS,
PAR SOUCIS D'ORGANISATION, SEULS LES ENTREMETS FIGURANT
SUR CETTE LISTE SERONT DISPONIBLES.
NOUS VOUS RECOMMANDONS DE BIEN VOULOIR PASSER
COMMANDE **3 JOURS** AUPARAVANT.

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION !

Stouvenaker

ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER

Depuis 1946

patisserie-stouvenaker.com