



Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2020 - 2021

Nos entremets chocolatés *

Le PISTACHIO **NOUVEAU**

Mousse chocolat Macaé, dacquoise amande pistache, crémeux praliné pistache, croquant chocolat.

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 Boléro

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

Le Sédovia

Biscuit chocolat parsemé de brisures de spéculoos, mousse chocolat Nyangbo, crémeux spéculoos.

* Réalisés à base de chocolat Valrhona



Nos entremets fruités

Le Kalamango **NOUVEAU**

Dacquoise noix de coco, coulis mangue kalamansi, crémeux des îles (mangue - passion - kalamansi) dés de mangues et d'ananas, bavaroise chocolat ivoire Opalys citronnée.

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.

Le Frambola

Sorbet framboise, sorbet jivara (chocolat au lait) citron, dacquoise amandes croustillant praliné.

Manguo

Sablé breton, crème glacée Dulcey fruit de la passion, sorbet mangue, caramel dulcey fruit de la passion.

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

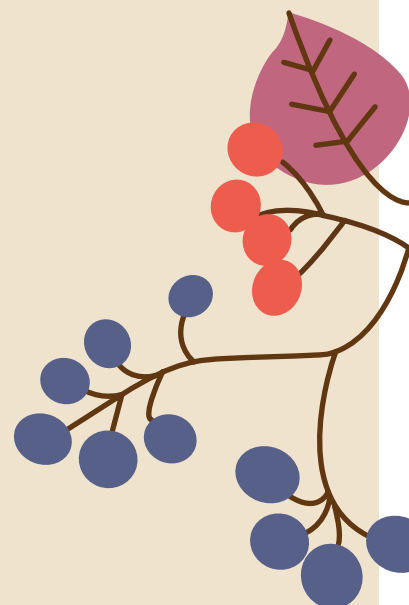
Crème d'amande, quartier de pêche de vigne, clafouti.

Pommes

Morceaux d'abricot, pomme morceaux, crème vanillée.

Poire-chocolat

Copeaux de chocolat, quartier de poire, crème vanillée.



Nos classiques

Le Misérable

Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillé 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

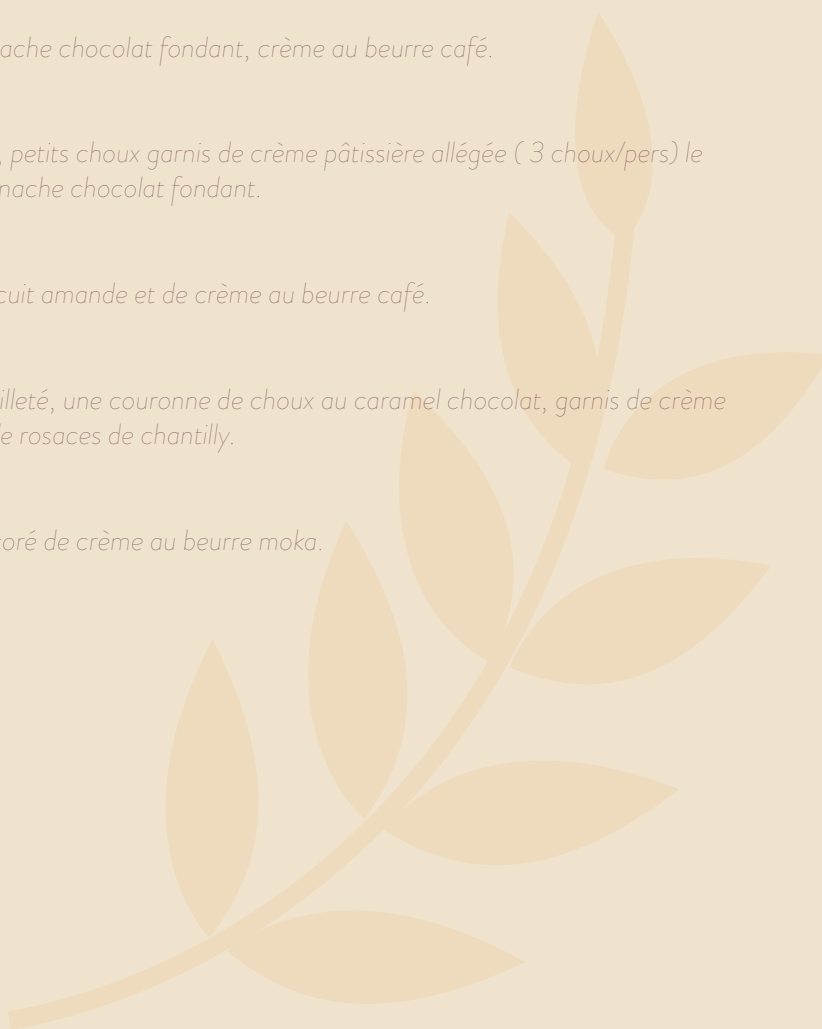
Superposition de biscuit amande et de crème au beurre café.

Le St Honoré

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

Le Moka

Génoise garni et décoré 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