



Carte des Entremets

PRINTEMPS ÉTÉ - 2021

Nos entremets fruités

Kalamango

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

Le Framboisier

Biscuit amandes-citron, coulis de fruits rouges gélifiés, mousse framboise.

Charlotte au fraise

Biscuit cuillère, mousse de fruits rouges (fraise framboise), coulis fraise gélifié, dacquoise pistache, décors de fraise fraîche.

Pom ivoire

Fond croustillant, crémeux praliné, compotée de pommes vertes, mousse allégée ivoire (chocolat blanc) vanillée.

L'Abricotie

Biscuit amandes pistache, compotée d'abricot, crémeux praliné pistache, mousse abricot.







Nos entremets chocolatés *

Le Trianon

Superposition de mousses au chocolat blanc, chocolat noir et chocolat au lait, dacquoise noisette aux noix de Pécan.

Le Darla

Mousse allégée au chocolat au lait, crémeux framboise, biscuit chocolat-amande.

Le Prali passion

Fond biscuit praliné croustillant, crémeux fruit de la passion inséré dans une bavaroise pralinée noisette.



Frambola

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

Banania

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

Manguo

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

Orangeraie

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



Tirami stouf

Biscuit cuillère imbibé au café fort, crémeux café, crème mascarpone.

Verrine cappuccino

Crémeux chocolat, coulis café amaretto, sabayon café.

Verrine Tiramistouf d'été

Biscuit cuillère pistache, compotée d'abricot passion, crème mascarpone.





^{*} Réalisés à base de chocolat Valrhona



Croûte fruitée estivale (En 4-6-8 pers)

Croûte myrtilles

Pâte sablée, crème diplomate (crème pâtissière et chantilly), myrtilles fraîche.

Croûte fraise ou framboise

Pâte sablée, crème diplomate (crème pâtissière allégée à la crème fraîche) fruits frais du marché.

Croûte citron

Pâte sablée, crémeux citron décoré de meringue italienne

Croûte sablée cuite (En 4-6-8 pers)

Croûte rhubarbes-fraise

Pâte sablée, frangipane, morceaux de fraises et rhubarbe (en saison) crème anglaise.

Croûte rhubarbes-abricot

Pâte sablée, frangipane, dés d'abricot et rhubarbe (en saison) crème anglaise.

Croûte poires-chocolat

Pâte sablée, frangipane, copeaux de chocolat, poires, clafoutis vanillé.

Croûte aux pommes

Pâte sablée, frangipane, morceaux d'abricots, pommes morceaux, clafoutis vanillé.



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

ARTISAN BOULANGER-PATISSIER

Depuis 1946

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION!

