

Stouvenaker
Artisan Boulanger Pâtissier



La carte des
desserts

Fêtes de fin d'année 2021



3, route de Bastogne | 6630 Martelange

Fax 063 60 17 07 | Tél. 063 60 01 57

stouvenakersebastien@msn.com



Pour Noël

Douceurs sucrées réalisées en BÛCHE
uniquement en 4 pers 21 € - 6 pers 30 € - 8 pers 40 €

BÛCHE AU CHOCOLAT

SEDOVIDA

Crémeux spéculoos, biscuit chocolat au brisure de spéculoos, mousse chocolat

PRALI PASSION

Mousse pralinée noisettes, crémeux aux fruits de la passion, fond croustillant praliné sur un biscuit chocolat - amande

TRIANON

Superposition de 3 mousses au chocolat (fondant, lait, ivoire) sur un biscuit croquant aux noisettes et noix de Pécan

DARLA

Biscuit amande- chocolat, crémeux framboise, mousse chocolat au lait Tanariva

BÛCHE FRUITÉE

ABRICOTIER

Dacquoise pistache, compotée d'abricot sur un crémeux praliné pistache, mousse à l'abricot

LE FRAMBOISIER

Mousse de framboise, coulis de fruits rouges gélifiés, biscuit amandes aux zestes de citron

KALAMANGO

Bavaroise chocolat ivoire Opalys citron vert, dacquoise à la noix de coco, coulis de mangue et kalamansi (agrume asiatique), crémeux des îles (mangue-passion-kalamansi) et dés d'ananas et de mangue



BÛCHE AU GOÛT CLASSIQUE

Bûche de tradition à la crème au beurre Moka

Biscuit garni de crème au beurre moka

Le Saint Honoré

taille unique de 8 pers

Fond de feuilletage caramélisé, petits choux garnis de crème diplomate, décoré de chantilly

Bûche marronnier

Biscuit roulade, confit de mûres et framboises, crème de marron

Tarif de nos bûches de Noël 4 pers 21 € - 6 pers 30 € - 8 pers 40 €

LES GLACES

Le Chalet de montagne

taille unique 8 pers - 48€ pièce

Le rez-de-chaussée en glace vanille, le premier étage en sorbet fraise, le grenier en sorbet myrtille, le toit en nougatine le tout garni de meringue italienne caramélisée

La Bûche glacée Manguo

taille unique 6 pers - 33€ pièce

Sorbet mangue, sablé breton, crème glacée Dulcey fruit de la passion, caramel dulcey/passion

La Couronne de Noël

taille unique 8 pers - 44€ pièce

Crème glacée vanille , sorbet framboise, dacquoise chocolat

La Bûche glacée frambola

taille unique 6 pers - 33€ pièce

Dacquoise amandes , sorbet framboise confiture, sorbet chocolat au lait Jivara citronné,

Le Chrystmas (sans lactose et sans gluten)

taille unique 8 pers - 44€ pièce

Sorbet citron vert- menthe , coulis exotique mangue banane, sorbet mangue -passion, fond de meringue citronné



Nouvel an

Douceurs: uniquement 4 pers 21 € - 6 pers 30 € - 8 pers 40 €

AU CHOCOLAT

SEDOVIDA

Crèmeux spéculoos, biscuit chocolat au brisure de spéculoos, mousse chocolat

PRALI PASSION

Mousse pralinée noisettes, crèmeux aux fruits de la passion, fond croustillant praliné sur un biscuit chocolat - amande

TRIANON

Superposition de 3 mousses au chocolat (fondant, lait, ivoire) sur un biscuit croquant aux noisettes et noix de Pécan

DARLA

Biscuit amande- chocolat, crèmeux framboise, mousse chocolat au lait Tanariva

AU GOÛT FRUITÉE

ABRICOTIER

Dacquoise pistache, compotée d'abricot sur un crèmeux praliné pistache, mousse à l'abricot

LE FRAMBOISIER

Mousse de framboise, coulis de fruits rouges gélifiés, biscuit amandes aux zestes de citron

KALAMANGO

Bavaroise chocolat ivoire Opalys citron vert, dacquoise à la noix de coco, coulis de mangue et kalamansi (agrume asiatique), crèmeux des îles (mangue-passion-kalamansi) et dés d'ananas et de mangue



LES GOÛTS CLASSIQUES

Le Calendrier de tradition au Moka

Biscuit garni de crème au beurre café

Le Saint Honoré

taille unique de 8 pers

Fond de feuilletage caramélisé, petits choux garnis de crème diplomate, décoré de chantilly

Tarif des gâteaux de nouvel an

4 pers 21 € - 6 pers 30 € - 8 pers 40 €

Entremets glacés de Nouvel-An

L'an neuf

taille unique de 8 pers - 44€

Crème glacée vanille, sorbet fruits rouge, sablé breton

L'igloo

taille uniquement de 6 pers 32€ ou 8 pers 42€

Glace vanille de Madagascar, crème glacée café, crème glacée au chocolat Macaé

**Nos glaces et sorbets sont également disponible en
conditionnement de 1 litre ou d'un ½ litre
(demandez notre assortiment)**



Pour Noël et Nouvel an...

PAINS ET PICCOLOS DE TABLE

Piccolos *Minimum de 6 pièces par sorte de piccolos - 0,40€/pièce*
Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix, bûcheron

Baguettes

Baguette blanche à longue fermentation	1,30€
Baguette saveur (légèrement grise)	1,60€
Baguette céréales	1,90€
Ciabatta (pain italien avec de l'huile d'olive)	2,30€
Fougasse aux olives noires et herbes de Provence	2,90€

Pains spéciaux

Pain Aux noix - Pain aux lards - Pain aux noix-raisins - Pain toast
Pain bûcheron (pain de seigle au levain) - Pain au malt - Pain campus - Pain fermier - Pain saveur

Pain spécial fête

3,50€

Pain fermier (froment, épeautre, seigle) comprenant des raisins secs, pistaches, morceaux de figues, noisettes

Coug nous

Avec ou sans raisins ou aux pépites de chocolat ou au sucre de 250 gr, 500 gr, 1 kg ou en individuel

Brioche française

idéal pour le foie gras et le saumon

Brioche très légère, riche en beurre laitier et en œufs

EN GUISE D'APÉRITIF

Pain surprise

- Non garni et découpé 15€
- Garni de petites tartines au fromage, à la charcuterie, au saumon fumé 45€
- Ou garni de 30 mini sandwiches fourrés de fromage, charcuterie et saumon fumé

(1,50€ mini sandwiches supplémentaires)



NOTRE ASSORTIMENT DE BOUCHÉES FROIDES

Minis sandwichs garnis **1,50€ / pièce**
Jambon cuit - fromage - jambon d'Ardennes - tomates
mozzarella - saumon fumé

LES MIGNARDISES - 1,20€ /pièce

Mini éclairs vanille ou café ou chocolat
Assortiment de petites tartelettes au fruits du marché
Tartelette mousse chocolat
Tartelette crémeux framboise ou mousse de fruits

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**

Taille unique de 8 pers

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

IDÉES CADEAUX

Ballotins de pralines

Assortiment de petits bonbons chocolat conditionné dans
des ballotins de 250 ou 375 ou 500 gr

Corbeilles garnies

Selon votre budget, d'un panel de produits maisons et
d'épicerie fine



COMMANDE DE NOËL

Pour la réussite de votre réveillon du 24 décembre, nous vous recommandons de ne pas attendre le jour J pour passer vos commandes. En effet, nos commandes se clôturent le **mercredi 22 décembre 2021 à 18 h** aucune modifications ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail ou dans notre magasin) ne pourra être enregistrées au-delà de cette date.

Les commandes seront à retirer au magasin le 24 décembre entre 10 heures et 17h payable au comptant ou par carte bancaire

Fermé le 25 décembre

(Veuillez en tenir compte pour vos commandes)

Merci de votre compréhension. Toute l'équipe de la pâtisserie Stouvenaker vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année.

COMMANDE DE NOUVEL AN

Pour la réussite de vos réveillons du 31 décembre, nous vous recommandons de ne pas attendre le jour J pour passer vos commandes. Nos commandes se clôturent le **mercredi 29 décembre 2021 à 18 h** aucune modifications ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail) ne pourra être enregistrées au-delà de cette date.

Les commandes seront à retirer au magasin le 31 décembre après 10 heures et avant 17h payable au comptant

Merci de votre compréhension.

Fermé le 1^{er} janvier 2021

Ouvert le dimanche 2 et le lundi 3 janvier

Fermé le mardi 4 et mercredi 5 janvier 2022

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

*Bonne Année 2022 et
prenez soins de vous !*



Nouvel An 2021

Bon de commande

Bon de commande pour la date du :

Nom : Prénom :

Adresse : N° :

Localité : CP :

Tél. : GSM :

E-mail : @

A enlever au magasin le 31 décembre après 10h00 et avant 17h00

Heures d'enlèvement :

Quantités	Référence des produits	Nombre de personnes	Prix

Signature client:

*Toute l'équipe de la pâtisserie Stouvenaker vous souhaite une
Bonne et Heureuse Année 2022*



Noël 2021

Bon de commande

Bon de commande pour la date du :

Nom : Prénom :

Adresse : N° :

Localité : CP :

Tél. : GSM :

E-mail : @

A enlever au magasin le 24 décembre après 10h00 et avant 17h00

Heures d'enlèvement :

Quantités	Référence des produits	Nombre de personnes	Prix

Signature client:

*Toute l'équipe de la pâtisserie Stouvenaker vous souhaite
d'agréables fêtes de fin d'année... Joyeux Noël*



Stouvenaker

Artisan Boulanger Pâtissier



3, route de Bastogne | 6630 Martelange

Fax 063 60 17 07 | Tél. 063 60 01 57

stouvenakersebastien@msn.com