



# Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

## Nos entremets chocolats \*

### Le PISTACHIO **NOUVEAU**

Mousse chocolat Macaé, dacquoise amande pistache, crémeux praliné pistache, bavaoise pistache de Bronte, croquant chocolat.

### Le Trianon

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

### Le Pralipassion

Biscuit sacher, crémeux fruit de la passion, mousse praliné noisettes

### 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 Clavi

Streuzel cacahuète, coulis caramel sur un crémeux cacahuète, mousse chocolat Bahibe





## 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.

### L' Abricotier

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

### Le Framboisier

Dacquoise amandes citron, coulis de fruits rouges, mousse de framboise



## Nos entremets glacés (seulement en 6 et 8 pers.)

---

### Le Myrtillier

Glace vanille, dacquoise amandes, sorbet myrtilles.

### Le Frambola

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

### Manguo

Sablé breton, crème glacée Dulcey fruit de la passion, sorbet mangue, caramel dulcey (chocolat blond) 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 St Honoré**

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

### **Le Moka**

*Génoise garni et décoré de crème au beurre moka.*

### **Le Paris -Brest**

*Pâte à choux, noisettes concassées, mousseline praliné noisette, caramel coulant.*



**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](http://patisserie-stouvenaker.com)