



# Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2022 - 2023

## Nos entremets chocolatés \*

### Le PISTACHIO **NOUVEAU**

Bavaroise chocolat, dacquoise amande pistache, crémeux praliné pistache, bavaroise à la pistache de Bronte, fond croustillant.

### Le Trianon

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

### Le Caramélia

Bavaroise chocolat au lait, compotée de poires, mousse caramel, biscuit chocolat.

### Le Darla

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

### Le Sédovida

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



## 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 Framboisier**

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



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

---

### **Banania**

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

### **Coccinelle**

Sorbet framboise, glace vanille, biscuit.

### **Hérisson**

Glace chocolat sur une glace vanille.

### **Le trio**

Glace strataciella, crème glacée pistache, sorbet framboise.

### **L'Igloo**

Glace vanille , glace café, glace chocolat, décoré de meringue.

**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)

---

### **Pommes**

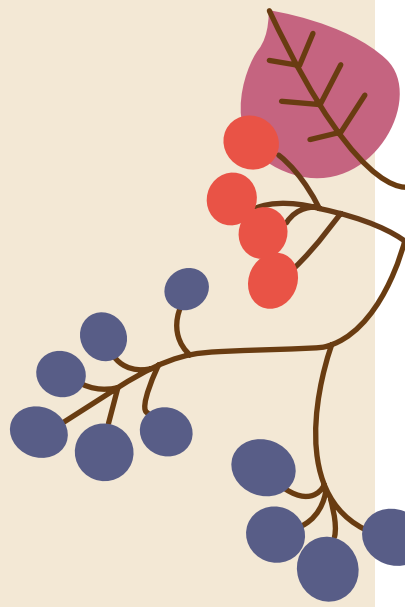
Morceaux d'abricot, pomme morceaux, crème vanillée.

### **Poire-chocolat**

Copeaux de chocolat, quartier de poire, crème vanillée.

### **Griotte pistache**

Frangipane pistache, parsemé de griotte.



## *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**

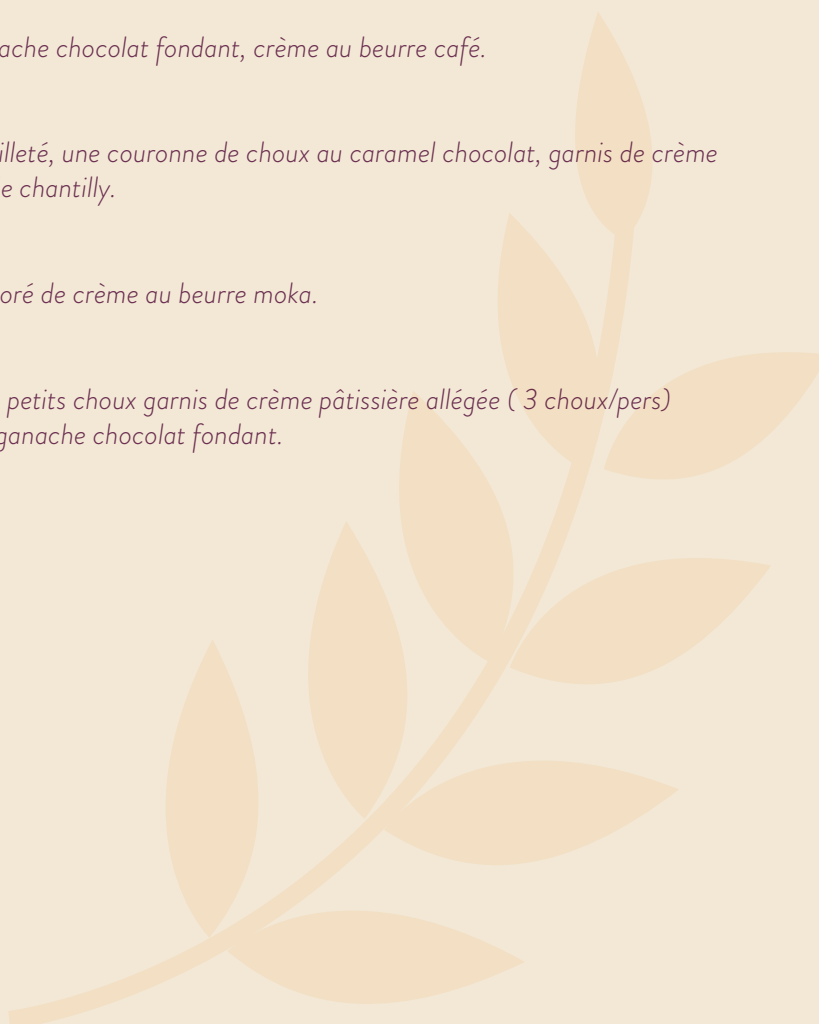
*Sur fond de pâte feuilleté, une couronne de choux au caramel chocolat, garnis de crème pâtissière vanillé et de chantilly.*

### **Le Moka**

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

### **Le profiterole**

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



**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)