



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.





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

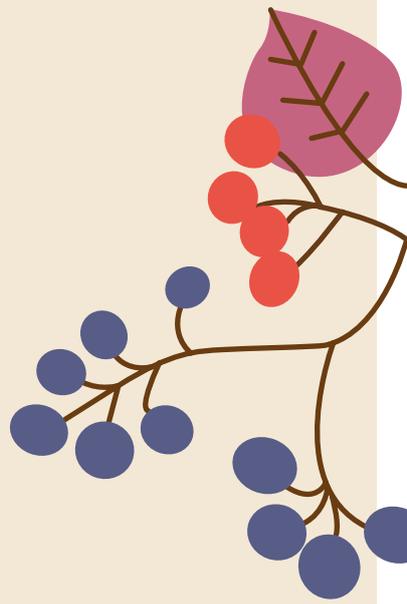
Morceaux d'abricot, pomme morceaux, crème vanillée.

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

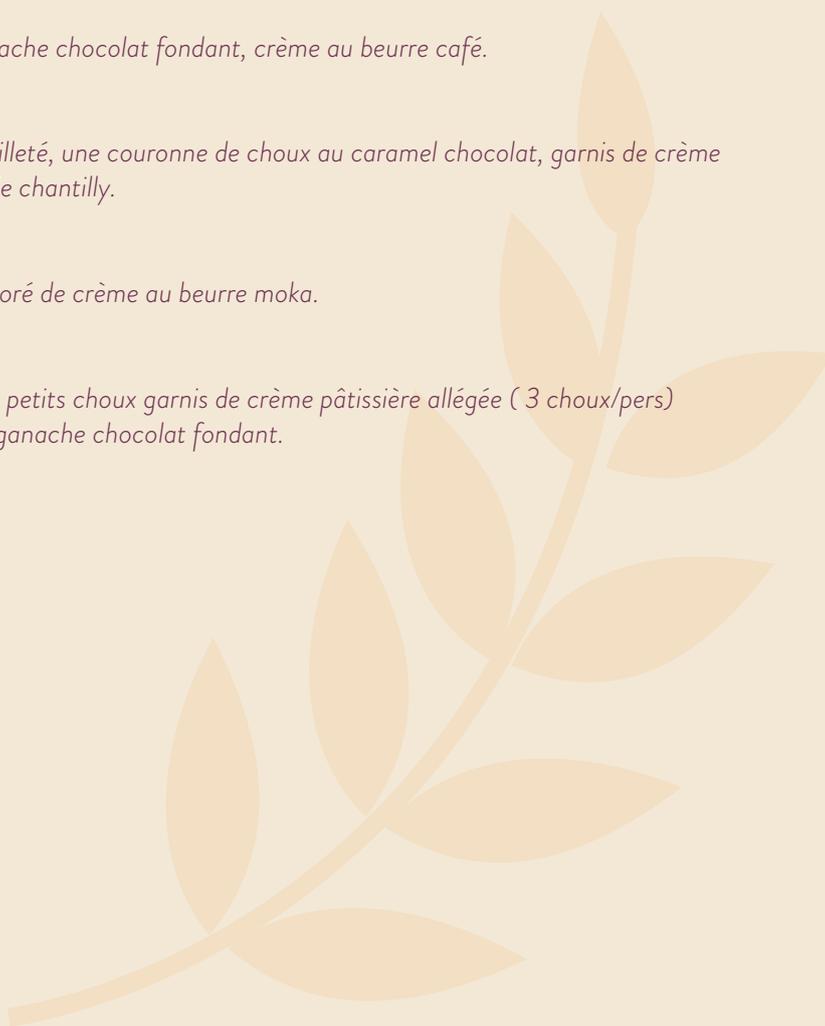
Sur fond de pâte feuilleté, une couronne de choux au caramel chocolat, garnis de crème pâtissière vanillé et de chantilly.

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