



Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2023 - 2024

*Nos entremets chocolatés **

Le Boléro

Dacquoise noisette aux pépites de chocolat, crémeux vanille de Madagascar, coulis caramel, mousse chocolat caramel

Le Trianon

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

Le Clavi

Biscuit chocolat et cacahuète, streuzel cacahuète, caramel tendre, crémeux cacahuète, mousse chocolat au lait bahibe

Le Darla

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



Nos entremets fruités

Le Pom Ivoire

Sablé reconstitué, crémeux praliné, compotée de pomme verte, mousse chocolat ivoire vanillé

Le Framboisier

Dacquoise amande-citron, coulis de fruits rouge gélifié, 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

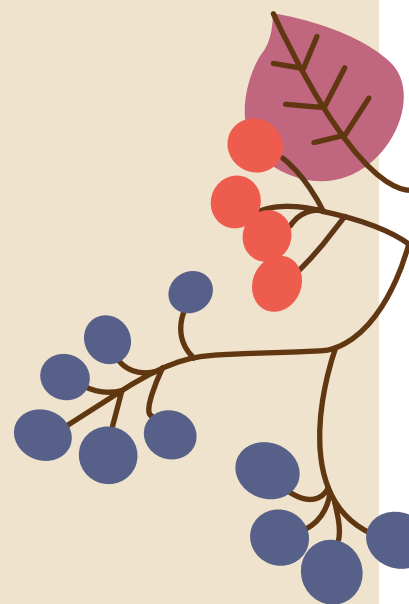
Morceaux d'abricot, pomme morceaux, crème vanillée.

Poire-chocolat

Copeaux de chocolat, quartier de poire, crème vanillée.

Croute citron

Fond en pâte sablée, confit de framboises, crémeux citron, meringue italienne.



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 Profiterole

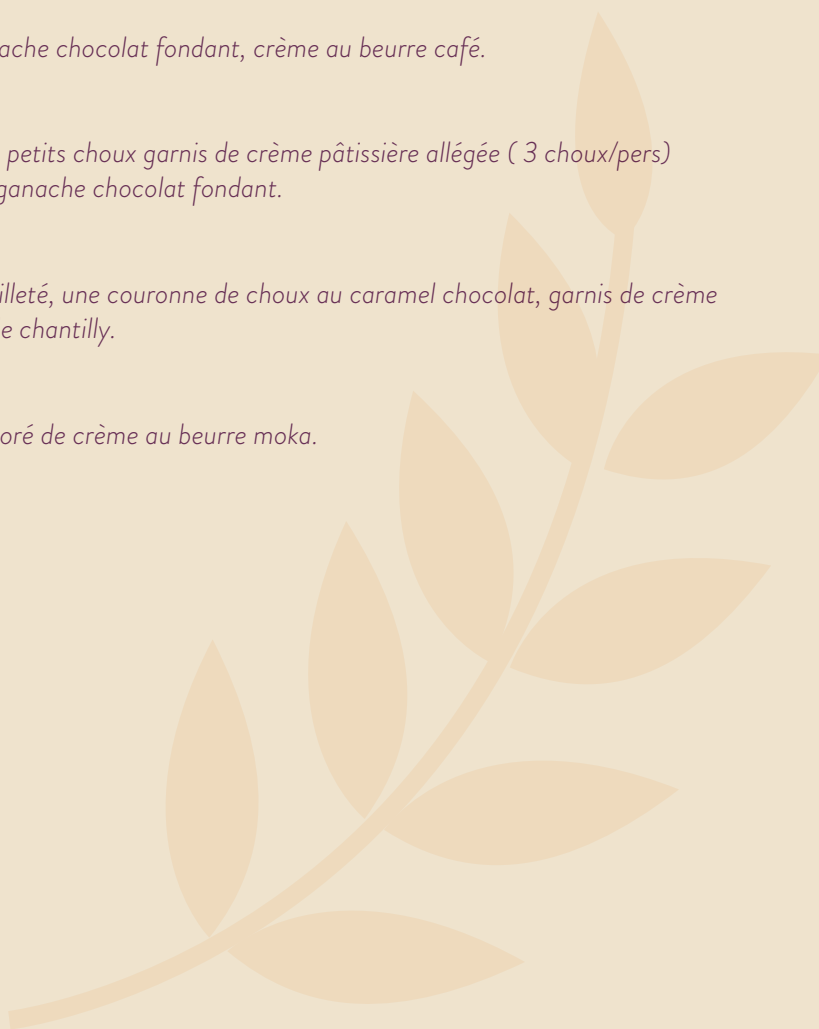
Fond de pâte sablée, petits choux garnis de crème pâtissière allégée (3 choux/pers) le tout recouvert de ganache chocolat fondant.

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.



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