



**Stouvenaker**

Artisan Boulanger Pâtissier

*Fêtes de fin d'année 2023*

*Carte des desserts*  
*pour les fêtes*  
*de fin d'année*  
**2023**



3, route de Bastogne | 6630 Martelange  
Fax 063 60 17 07 | Tél. 063 60 01 57  
[stouvenakersebastien@msn.com](mailto:stouvenakersebastien@msn.com)

---

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**

## Pour Noël en bûche et Nouvel an en gâteau

*Douceurs sucrées réalisées en BÛCHE  
uniquement en 4 pers.- 6 pers. – 8 pers.*

### BÛCHE AU CHOCOLAT

#### **BOLERO**

Mousse chocolat caramel ,dacquoise noisette aux pépites de chocolat, crémeux vanille de Madagascar, coulis caramel

#### **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

#### **FRAMBOISIER**

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

#### **KALAMANGO**

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

*Tarif de nos bûches de Noël 4 pers. 22 € - 6 pers. 33 € - 8 pers. 44 €*

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**



## BÛCHE AU GOÛT CLASSIQUE

### Bûche de tradition à la crème au beurre Moka

biscuit garni de crème au beurre moka

### Bûche de tradition à la crème au beurre Pralinée

biscuit garni de crème au beurre pralinée amande noisette

### Le Saint Honoré taille unique de 8 pers

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

## LES GLACES DE FIN D'ANNEE

### Traineau de Noël taille unique 8 pers.....45€

Assortiment de boules de glace et sorbet,  
traineau en chocolat

### Bûche Nougatine taille unique 6pers.....36€

Sorbet fraises, sorbet myrtilles, glace vanille de Madagascar  
Meringue italienne et nougatine

### Couronne de Noël taille unique 8pers.....45 €

Sorbet framboise , Glace vanille de Madagascar,  
biscuit viennois

### Bûche Naranja sans lactose,sans gluten taille unique 6pers.....36€

Sorbet citron vanillé, sorbet orange,  
sorbet mangue-passion, fond de meringue cuite

### Igloo taille 6 pers.....36€

### ou 8 pers.....45€

Glace vanille de Madagascar, glace café, glace chocolat,  
recouvert de meringue cuite

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 **vendredi 22 décembre 2023 à 17 h** aucune modification ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail ou dans notre magasin) ne pourra être enregistrée au-delà de cette date.

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

**FERMÉ le 25 décembre  
(veuillez en tenir compte pour vos commandes)**

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**



## Pour le Nouvel-An

*Douceurs sucrées pour Nouvel-An – uniquement 4-6-8 pers.*

### **BOLERO**

Mousse chocolat caramel, dacquoise noisette aux pépites de chocolat, crémeux vanille de Madagascar, coulis caramel

### **PRALI PASSION**

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

### **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

## Au goût fruité

### **Le FRAMBOISIER**

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

### **KALAMANGO**

Bavaroise chocolat ivoire Opalys, dacquoise à la noix de coco, coulis de mangue et kalamansi (agrumes asiatique), crémeux 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 8 pers.**

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

*Tarif des gâteaux de nouvel an 4 pers 22 € - 6 pers 33 € - 8 pers 44 €*

**FERMÉ LE dimanche 25 décembre et le dimanche 1<sup>er</sup> janvier 2023**

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**



## Pains et piccolos de table

---

### **Piccolos – Minimum de 6 pièces par sorte de piccolos**

Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix, bûcheron....**0,55€/pièce**

### **Baguette**

Blanche à longue fermentation, Saveur (légèrement grise)  
Ciabatta (pain italien avec de l'huile d'olive)  
Fougasse aux olives noires et herbes de Provence  
Baguette céréales

### **Pains spéciaux**

Pain à la châtaigne : farine de froment et de châtaigne  
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 6cereales  
Pain au lin  
Pain d'épeautre  
Pain complet

### **Pain spécial fête taille unique**

pain fermier (froment, épeautre, seigle) comprenant des raisins secs, pistaches, morceaux de figes, noisettes

### **Coug nous**

Raisin ou chocolat ou nature ou sucre  
de 250 gr, 500 gr, 750 gr, 1 kg ou en individuel

### **Brioche française – petite rectangulaire ou grande rectangulaire**

*idéal pour le foie gras et le saumon*

Brioche très légère riche en beurre laitier et en œufs

---

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**



## En guise d'apéritif

---

### Pain surprise

- Non garni et découpé..... **16 €**
- garni de petites tartines au fromage,  
à la charcuterie, au saumon fumé .....**48 €**
- ou garni de 30 mini sandwiches fourrés de fromage,  
charcuterie et saumon fumé

### Notre assortiment de bouchées froides

- Mini sandwiches garni  
*Jambon cuit – fromage – jambon d'Ardenne,*  
*tomates mozzarella – saumon fumé* ..... **1,80 €**  
(la pièce)

### Mignardises

- Mini éclairs vanille ou café ou chocolat
- Assortiment petite tartelette aux fruits du marché
- Tartelette de mousse au chocolat
- Tartelette de crèmeux framboise  
ou de mousse de fruits..... **1,50 €**  
(la pièce)

---

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**



## 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

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 vendredi **29 décembre 2023 à 17 H** aucune modification ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail) ne pourra être enregistrée au-delà de cette date.

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

**Fermé le 1<sup>er</sup> janvier 2024**

Merci de votre compréhension

*Bonne Année 2024*

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023 et les lundi 1<sup>er</sup>, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**



# Nouvel An 2024

# 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 2024*

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023  
et les lundi 1er, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**





# Stouvenaker

Artisan Boulanger Pâtissier

3, route de Bastogne | 6630 Martelange

Fax 063 60 17 07 | Tél. 063 60 01 57

[stouvenakersebastien@msn.com](mailto:stouvenakersebastien@msn.com)

# Noël 2023

# 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*

**FERMÉ le lundi 25 décembre 2023  
et les lundi 1er, mardi 2 et mercredi 3 janvier 2024**





# Stouvenaker

Artisan Boulanger Pâtissier

3, route de Bastogne | 6630 Martelange

Fax 063 60 17 07 | Tél. 063 60 01 57

[stouvenakersebastien@msn.com](mailto:stouvenakersebastien@msn.com)