



Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2024 - 2025

*Nos entremets chocolâtés **

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 Pralipassion

Crémeux fruit de la passion, mousse pralinée noisette, biscuit chocolat, croustillant praliné

Le Colombine (Nouveau)

Biscuit chocolat café, crémeux café Dulcey, bavaoise café, streusel amande café





Nos entremets fruités

L'Exotique (Nouveau)

Biscuit chocolat, compotée de morceaux de banane passion, crémeux chocolat-banane, mousse fruit de la passion, mousse banane

Le Framboisier

Dacquoise amande-citron, coulis de fruits rouge gélifié, mousse de framboise

Le Kalamango

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 kalamansi est un petit agrume Asiatique)

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

Banania

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

Hérisson

Glace chocolat sur une glace vanille.

Le trio

Glace strataciella, crème glacée pistache, sorbet framboise.

Le Lingot noisette

Glace vanille, glace praliné noisette, caramel, confit de citron jaune, dacquoise noisette

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

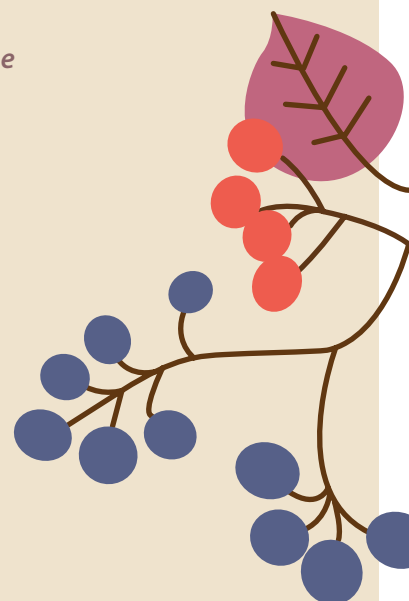
Morceaux d'abricot, pomme morceaux, crème vanillée.

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

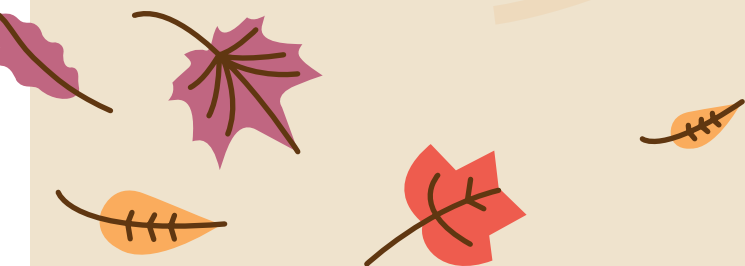
Fond de pâte sablée, petits choux garnis de crème pâtissière allégée (3 choux/pers) le tout recouvert de ganache chocolat fondant.

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