



Carte des fêtes

• 2024 •



Stouvenaker

ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER

Depuis 1946



Passion & Savoir-faire

Pour Noël en bûche et Nouvel an en gâteau

Douceurs sucrées réalisées en BÛCHE ou Gâteaux
de Nouvel an uniquement en **4 pers.- 6 pers. – 8 pers.**

Chocolat

COLOMBINE

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

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

Fruitée

EXOTIQUE

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

KALAMANGO

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

FRAMBOISIER

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

Tarif de nos bûches et gâteaux : 4 pers. 24 € | 6 pers. 36 € | 8 pers. 48 €

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'année

TRAINEAU DE NOËL - TAILLE UNIQUE 8 PERS 48€

Assortiment de boules de glace et sorbet,
traîneau en chocolat

BÛCHE GLACÉE NOUGATINE - TAILLE UNIQUE 6 PERS 36€

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

COURONNE DE NOËL - TAILLE UNIQUE 8 PERS 48 €

Sorbet framboise , Glace vanille de Madagascar,
biscuit viennois

BÛCHE GLACÉE NOISETTINE - TAILLE UNIQUE 6 PERS 36€

Crème glacée praliné noisette, crème glacée Opalys
(chocolat blanc), café, dacquoise amande

Les commandes seront à retirer au magasin le 24 décembre entre
10h et 16h30 - payable au comptant ou par carte bancaire

FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE

Pains et pistolets

PICCOLOS – MINIMUM DE 6 PIÈCES PAR SORTE DE PICCOLOS

Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix, bûcheron.....**0,60€/pièce**

BAGUETTES

- Blanche à longue fermentation,
- Baguette 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 6 céréales
- Pain au lin
- Pain d'épeautre
- Pain intégral

PAIN SPÉCIAL FÊTE *taille unique*

Pain fermier (froment, épeautre, seigle) comprenant des raisins secs, pistaches, morceaux de figues, noisettes

COUGNOUS

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

BRIOCHE FRANÇAISE – PETITE OU GRANDE RECTANGULAIRE

Idéal pour le foie gras et le saumon !

Brioche très légère riche en beurre laitier et en œufs

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 citron

Tartelette de crèmeux framboise **1,80 €**
(la pièce)



**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'un 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 250gr ou 375gr ou 500gr

CORBEILLES GARNIES

Selon votre budget, d'un panel de produits maisons et d'épicerie fine

Pour la bonne réussite de vos réveillons du 24 et du 31 décembre, nous vous recommandons de ne pas attendre le jour J pour passer vos commandes.

Nos commandes se clôturent le :

- **Dimanche 22 décembre 2024 à 17h pour les commandes de Noël**
- **Dimanche 29 décembre 2024 à 17h pour les commandes de nouvel an**

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 24 décembre et le 31 décembre après 10 heures et avant 16h30.
Payable au comptant**

**Fermé le 1^{er} janvier 2025 ainsi que
le 2 et 3 janvier 2025**





Passion & Savoir-faire

Noël 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 24 décembre après 10h00 et avant 16h30

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 MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024,
LE MERCREDI 01, JEUDI 02 ET VENDREDI 03 JANVIER





Passion & Savoir-faire

FERMÉ

LE MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024,
LE MERCREDI 01, JEUDI 02 ET VENDREDI 03 JANVIER

3, route de Bastogne
B-6630 Martelange

Tél. 063 60 01 57
Fax 063 60 17 07

stouvenakersebastien@msn.com
www.patisserie-stouvenaker.com

Nouvel an 2025

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 16h30

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 2025*

FERMÉ

LE MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024,
LE MERCREDI 01, JEUDI 02 ET VENDREDI 03 JANVIER





Passion & Savoir-faire

FERMÉ

LE MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024,
LE MERCREDI 01, JEUDI 02 ET VENDREDI 03 JANVIER

3, route de Bastogne
B-6630 Martelange

Tél. 063 60 01 57
Fax 063 60 17 07

stouvenakersebastien@msn.com
www.patisserie-stouvenaker.com