



# Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2025 - 2026

## Nos entremets chocolatés

### Le Boléro

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

### Le Colombine

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

### Le Clavi (Nouveau)

Biscuit moelleux cacahuète, streusel cacahuète, caramel, bavaroise chocolat au lait, bavaroise cacahuète

## Nos entremets fruités

### Pom ivoire

Comptée de pomme verte, crémeux praliné amande noisette, streusel reconstitué, bavaroise chocolat blanc vanillé

### 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



## *Les incontournables*

---

### **Le Trianon**

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

### **Le Pralipassion**

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



## *Nos entremets glacés*

---

### **Le piémont**

Dacquoise noisette, sorbet mangue passion, mousse pralinée

### **Le classique**

Glace vanille, glace café, glace chocolat, biscuit nature

### **Le trio**

Glace strataciella, crème glacée pistache, sorbet framboise

### **Le myrtillier**

Glace vanille, sorbet myrtille, guimauve vanille

**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)

---

### **Croûte pommes**

Morceaux d'abricot, pomme morceaux, crème vanillé

### **Croûte poire-chocolat**

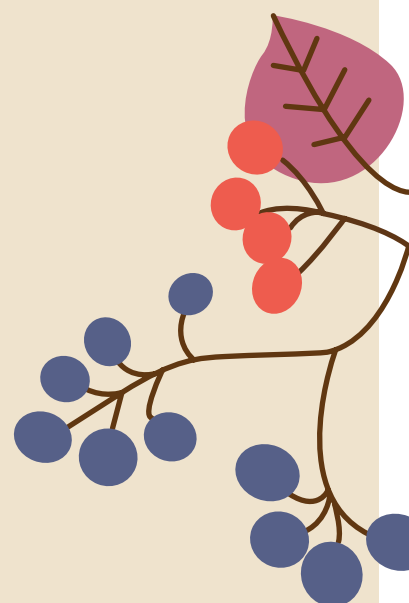
Copeaux de chocolat, quartier de poire, crème vanillé

### **Croûte citron**

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

### **Croûte chocolat**

Pâte sablée chocolat, caramel coulant, crèmeux chocolat, garni d'un macaron chocolat



## *Nos Tartes traditionnelles* (En 8 ou 12 pers)

Abricots - Pommes - Prunes - 4 fruits - Cerises - Pomme couverte - Cerise couverte -  
Crème pâtissière - Abricots couverts - Poires - Riz - Brésiliennes - Sucre

## *Nos classiques*

### **Le Misérable**

Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillé spéciale « misérable ».

### **L'Opéra**

Biscuit amande café, 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, garnis de crème diplomate  
(pâtissière vanillé et de chantilly) et d'un pochage de chantilly.

## *Chers clients*

Par souci 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**

**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](http://patisserie-stouvenaker.com)