Carte des Entremets et Pâtisseries

AUTOMNE-HIVER 2026-2027

Nos Entremets Chocolatés

Boléro
Ce dessert se compose d'une dacquoise noisette agrémentée de pépites de chocolat, associée à un crémeux parfumé à la vanille de Madagascar, rehaussé d'un coulis caramel et d'une mousse chocolat caramel.

Clavi
Laissez-vous tenter par ce biscuit moelleux à la cacahuète, surmonté d'un streusel cacahuète, d'un caramel fondant, d'une bavaroise chocolat au lait et d'une bavaroise cacahuète.

Neroli *(Nouveau)*
Biscuit financier amande vanille, croustillant vanille , caramel au poivre de Timut, confit de poires, crémeux chocolat Dulcey, mousse vanille chocolat Opalys

Nos Entremets Fruités

Passionnement
Streusel croustillant amande cacao, biscuit chocolat , crémeux chocolat, mousse passion - banane

Kalamango
Ce dessert exotique se compose d'une dacquoise noix de coco, d'un coulis mangue kalamansi, d'un crémeux des îles (mangue, passion, kalamansi), de dés de mangues et d'ananas, le tout accompagné d'une bavaroise chocolat ivoire Opalys citronnée.

(Le kalamansi est un petit agrume asiatique qui apporte une touche d'originalité).

Les Incontournables

Trianon
Une dacquoise noisette aux noix de pécan, surmontée d'une superposition de trois mousses au chocolat (fondant, lait, ivoire) et d'un biscuit chocolat noisette.

Pralipassion
Ce dessert associe un crémeux fruit de la passion, une mousse pralinée noisette, un biscuit chocolat amande et un croustillant praliné.

Les Entremets Glacés

Le Classique
Un trio de glaces (vanille, café, chocolat) sur un biscuit nature.

Le Trio
Une association de glace stracciatella, crème glacée pistache et sorbet framboise.

Myrtillier
Glace vanille, sorbet myrtille et guimauve vanille composent ce dessert rafraîchissant.

Vacherin chocolat
Fond de meringue, glace vanille,glace chocolat.

Vacherin fraise
Fond de meringue, glace vanille, sorbet fraise.

Un large choix de glaces et sorbets est également disponible en emballages d'un litre et d'un demi-litre dans notre comptoir au magasin.

Nos Tartes en Pâte Sablée *(4, 6 ou 8 personnes)*

Croûte Pomme
Composée de morceaux d'abricot, de pommes, et d'une crème vanillée.

Croûte Poire-chocolat
Cette tarte réunit des copeaux de chocolat, des quartiers de poire et une crème vanillée.

Croûte citron
Fond en pâte sablée, confit de framboises, crémeux citron et meringue italienne s'associent pour une tarte acidulée et gourmande.

Croûte chocolat
Pâte sablée chocolat, caramel coulant, crémeux chocolat, le tout 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 de la Pâtisserie

Le Misérable
Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillée 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 par personne), le tout recouvert de ganache chocolat fondant.

Le St Honoré
Sur un fond de pâte feuilletée, une couronne de choux au caramel, garnis de crème diplomate (crème pâtissière et chantilly) et d'un pochage de chantilly.

Chers Clients

Pour des raisons d'organisation, seuls les entremets figurant sur cette liste seront disponibles.
Nous vous recommandons de passer commande au moins 3 jours à l'avance.

Merci de votre compréhension !

POUR TOUTE COMMANDE OU DEMANDE D'INFORMATION CONCERNANT NOS PÂTISSERIES, VOUS POUVEZ NOUS CONTACTER AUX COORDONNÉES SUIVANTES :

T. +32 (0)63 60 01 57
Email : stouvenakersebastien@msn.com

Stouvenaker
ARTISAN BOULANGER-PATISSIER
Depuis 1946

patisserie-stouvenaker.com