

**Stouvenaker**  
Artisan Boulanger Pâtissier

---



La carte des  
**desserts**

---

Fêtes de fin d'année 2018



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 mercredi



# Pour Noël

**Bûche de Noël: Douceurs sucrées réalisées en BÛCHE  
uniquement en 4 pers 19 € - 6 pers 29 € - 8 pers 38 € - 10 pers 48 €**

## Au goût chocolaté réalisé à base de chocolat Valrhona

---

### **Clavi** Nouveauté

mousse chocolat au lait Bahibe, crémeux cacahuète sur son caramel, sablé croustillant

### **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

### **Boléro**

Biscuit chocolat, mousse chocolat caramel Caraïbes, crémeux vanillé sur un coulis caramel, dacquoise noisette

## Au goût fruité

---

### **Le Framboisier**

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

### **Tutti frutti**

mousse allégée ivoire noix de coco, ananas et fruits de la passion dacquoise amande, crémeux tutti frutti ( fruits de la passion, ananas , noix de coco, mangue)



## Les goûts classiques

---

### **Bûche de tradition au Moka**

Biscuit garni de crème au beurre moka

### **Bûche de tradition Pralinée**

Biscuit garni de crème au beurre praliné

### **Le Saint Honoré**

*taille unique de 8 pers*

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

### **Tarif de nos bûches de Noël**

**4 pers 19 € - 6 pers 29 € - 8 pers 38 € - 10 pers 48 €**

## Les glaces

---

### **Bonnet du Père Noël**

*taille unique 8 pers - 40€ pièce*

Sorbet framboise ,sorbet Jivara (chocolat au lait) citronné

### **Le Chalet de montagne**

*taille unique 8 pers - 45€ pièce*

Le rez-de-chaussée en glace vanille, le premier étage en sorbet fraise, le grenier en sorbet myrtille, le toit en nougatine le tout garni de meringue italienne caramélisée

### **La Bûche glacée Piémont**

*6 pers - 32€ ou 8 pers - 42€*

Sorbet mangue-passion, parfait glacé praliné + morceaux de nougatine

### **La Bûche glacée Opéra**

*6 pers - 32€ ou 8 pers - 42€*

Crème glacée chocolat Macaé sur une crème glacée café, dacquoise chocolat

### **La Bûche glacée Naranja (sans lactose)**

*6 pers - 32€ ou 8 pers - 42€*

Sorbet citron jaune, sorbet orange d'Espagne, sorbet framboise, sorbet myrtilles

**Nos glaces et sorbets sont également disponible en  
conditionnement de 1 litre ou d'un ½ litre  
(demandez notre assortiment)**



# Nouvel an

**Douceurs: uniquement 4pers 19 € - 6pers 29 € - 8pers 38 € - 10pers 48 €**

## Au goût chocolaté réalisé à base de chocolat Valrhona

---

### **Clavi** Nouveauté

mousse chocolat au lait Bahibe, crémeux cacahuète sur son caramel, sablé croustillant

### **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

### **Boléro**

Biscuit chocolat, mousse chocolat caramel Caraïbes, crémeux vanillé sur un coulis caramel, dacquoise noisette

## Au goût fruité

---

### **Le Framboisier**

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

### **Tutti frutti**

mousse allégée ivoire noix de coco, ananas et fruits de la passion dacquoise amande, crémeux tutti frutti ( fruits de la passion, ananas , noix de coco, mangue)



## Les goûts classiques

---

### **Le Calendrier de tradition au Moka**

Biscuit garni de crème au beurre café

### **Le Calendrier de tradition au Praliné**

Biscuit viennois garni de crème au beurre praliné

### **Tarif des gâteaux de nouvel an**

**4pers 19 € - 6pers 29 € - 8pers 38 € - 10pers 48 €**

## Entremets glacés de Nouvel-An

---

### **La corne d'abondance en nougatine à partir de 15 pers - 5,50€/pers**

Réalisée en nougatine garnie de boules de glace et sorbet (3bl/ pers)

### **Le 31**

**taille unique de 8 pers - 42€**

Sorbet poire, dés de poires au vin, crème glacée chocolat, biscuit brownies

### **L'igloo**

**taille uniquement de 6pers 32€ ou 8pers 42€**

Glace vanille, glace café, crème glacé au chocolat

**Nos glaces et sorbets sont également disponible en  
conditionnement de 1 litre ou d'un 1/2 litre  
(demandez notre assortiment)**



# Pour Noël et Nouvel an...

## Pains et piccolos de table

### Piccolos

**Minimum de 6 pièces par sorte de piccolos**

Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix, bûcheron

### Panier garni

Assortiment de pains et produits de boulangerie seulement à partir de 15 pers

### Baguettes

Blanche, saveur (légèrement grise), ciabatta (pain italien avec de l'huile d'olive), fougasse aux olives noires

### Pains spéciaux

Aux noix, aux lards, aux noix-raisins, toast, bûcheron (pain de seigle au levain), malt, campus, fermier, saveur

### Pain spécial fête

Pain fermier (froment, épeautre, seigle) aux raisins secs, pistaches, morceaux de figues, cranberries, noisettes

### Cougous

avec ou sans raisins ou aux pépites de chocolat ou au sucre de 250 gr, 500 gr, 1 kg ou en individuel

### Brioche française

**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 **15€**
- Garni de petites tartines au fromage, à la charcuterie, au saumon fumé **45€**
- Ou garni de 30 mini sandwiches fourrés de fromage, charcuterie et saumon fumé

**(1,25€ mini sandwiches supplémentaires)**



### **Notre assortiment de bouchées froides**

- Minis sandwiches garnis **1,25€ / pc**  
Jambon cuit - fromage - jambon d'Ardenne - tomates  
mozzarella - saumon fumé

### **A l'heure du café...**

---

#### **Déclinaison de mignardises**

Mini éclair , tartelette aux fruits de saison, mousse de fruits,  
mousse au chocolat

#### **Assortiment de macarons fait maison**

Choix de praline

### **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**

D'un panel de produits maisons et d'épicerie fine  
(Selon votre budget)

#### **Réglette de macarons fait maison**

Assortiment de macarons





## COMMANDE DE NOËL

---

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

En effet, nos commandes se clôturent le **samedi 22 décembre 2018 à 18h** 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**  
**Ouvvert le 25 décembre de 8h à 13h**

Merci de votre compréhension.

## COMMANDE DE NOUVEL AN

---

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 **samedi 29 décembre 2018 à 18h** aucune modifications ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail) ne pourra être enregistrées au-delà de cette date.

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

Merci de votre compréhension.

**Fermé le 1<sup>er</sup>, 2 et 3 janvier 2019**

*Toute l'équipe de la pâtisserie Stouvenaker  
vous souhaite une bonne et heureuse  
année 2019*



# Nouvel An 2018

# 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 2019*



Noël 2018

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*



# 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)

Fermé le mercredi