



Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2017 - 2018

Nos entremets chocolatés *

Le Colombine

Biscuit sacher, crémeux café et fèves de tonka, bavaroise café sur une bavaroise chocolat fondant.

Le Trianon

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

Le Caramélia

Bavaroise chocolat au lait, fond croustillant praliné, compotée de poires, mousse caramel.

Le Darla

Biscuit chocolat, crémeux framboise, mousse chocolat au lait tanariva lacté.

Le Prali-passion

Dacquoise chocolat, croustillant praliné, crémeux aux fruits de la passion, mousse pralinée.

* Réalisés à base de chocolat Valrhona





Nos Verrines 4,20 € / verre

Verrine noix de pécan

Compotée de pommes, bavaroise noix de pécan, streuzel amande.

Verrine praliné pistache

Confit de fraise, biscuit amandes, ganache montée pralinée pistache.

Verrine cappuccino

Crèmeux chocolat, coulis café amaretto, sabayon café.

Nos entremets fruités

Le Passionnement

Fond streusel croustillant, crèmeux chocolat, mousse banane passion, biscuit chocolat.

Tutti frutti

Mousse allégée ivoire (chocolat blanc) noix de coco et ananas, dacquoise amande, crèmeux tutti frutti (fruits de la passion, ananas, noix de coco, mangue).

Le Pom-ivoire

Crèmeux amandes noisettes, compotée de pomme verte, mousse allégée ivoire vanille (chocolat blanc).

Nos entremets glacés

Le vacherin fraise

Sorbet fraise, glace vanille, fond de meringue.

Le vacherin chocolat

Crème glacée chocolat, crème glacée vanille, fond de meringue.

Quelques nouveautés glacées.

Ophélie

Sorbet fraise, parfait glacé amandes citron, glace vanille chocolat ivoire (chocolat blanc).


Dulcey Passion

Sorbet mangue, crème glacée Dulcey (chocolat blond Valrhona), passion, dacquoise amande.

Frambola

Sorbet framboise, sorbet jivara (chocolat au lait) citron, fond croustillant.

Un grand choix de glaces et sorbets est également 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)

Tarte Normande

Pommes poêlées cannelle et raisins secs.

Pêche de vigne NOUVEAU

Crème d'amande, quartier de pêche de vigne, clafouti.

Pommes NOUVEAU

Morceaux d'abricot, cubes de pomme, crème vanillée.

Poire-chocolat NOUVEAU

Ganache chocolat, quartier de poire, crème vanillée.

Griotte NOUVEAU

Pâte sablée, frangipane pistache parsemée de griotte, streusel.

Nos classiques

Le Misérable

Biscuit amande noisette, crème au beurre vanillée 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 Javanais

Superposition de biscuit amande et de crème au beurre café.

La Forêt Noire

Biscuit chocolat, griottines au kirsch, crème fraîche chocolat et crème chantilly.

Le St Honoré

Sur fond de pâte feuilletée, une couronne de choux au caramel chocolat, garnis de crème pâtissière vanillée et de rosaces de chantilly.

Le Moka

Génoise garnie et décorée 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