



# Carte des Entremets

AUTOMNE HIVER 2018 - 2019

## Nos entremets chocolatés \*

### Le CLAVI NOUVEAU

Fond en pâte sablée reconstituée, crémeux cacahuète sur un caramel, mousse chocolat Bahibe.

### Le Trianon

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

### 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.

### Le Boléro

Dacquoise amandes aux pépites de chocolat, mousse choco-caramel Caraïbes, crémeux vanille sur coulis caramel.

\* Réalisés à base de chocolat Valrhona



## *Nos Verrines* 4,20 € / verre

### **Verrine griotte-pistache**

Confit de framboise parsemé de griottes, ganache montée pistache.

### **Verrine cappuccino**

Crèmeux chocolat, coulis café amaretto, sabayon café.

### **Verrine tiramisu-spéculoos** NOUVEAU

Crème mascarpone parsemé de brisure de spéculoos maison, biscuit chocolat.

## *Nos entremets fruités*

### **Le Framboisier**

Biscuit amandes-citron, coulis de fruits rouges gélifiés, mousse de framboise.

### **Tutti frutti**

Mousse allégée ivoire noix de coco, ananas et fruits de la passion 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.

## *Nos entremets glacés*

### **Banania** NOUVEAU

Crème glacée banane, sorbet mangue passion, dacquoise amande, croustillant praliné.

### **Prali-orange** NOUVEAU

Sorbet orange d'Espagne, dacquoise chocolat, crème glacée pralinée noisette.

### **Myrtilier**

Crème glacée Jivara (chocolat au lait Valrhona) myrtille, dacquoise amande, crème glacée vanille, confit myrtilles mûre.

**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)

### **Pêche de vigne**

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

### **Pommes**

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

### **Poire-chocolat**

Ganache chocolat, quartier de poire, crème vanillée.

### **Griotte**

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.

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