



Carte des Entremets

PRINTEMP ÉTÉ - 2018

Nos entremets fruités

Le Framboisier

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

Charlotte au fraise

Biscuit cuillère, mousse de fruits rouges (fraise framboise), coulis fraise gélifié, dacquoise pistache, décors de fraise fraîche.

Le Royal citron vert

Biscuit amandes citron, mousse citron vert, mousse framboise.

Quelques nouveautés fruitées.

Pom ivoire NOUVEAU

Fond croustillant, crémeux praliné, compotée de pommes vertes, mousse allégée ivoire (chocolat blanc) vanillée.

L' Abricotier NOUVEAU

Biscuit amandes pistache, compotée d'abricot, crémeux praliné pistache, mousse abricot.





*Nos entremets chocolatés **

Trianon

Superposition de mousses au chocolat blanc, chocolat noir et chocolat au lait, dacquoise noisette aux noix de Pécan.

Darla

Mousse allégée au chocolat au lait, crémeux framboise, biscuit chocolat-amande.

Prali passion

Fond biscuit praliné croustillant, crémeux fruit de la passion inséré dans une bavaroise pralinée noisette.

Tutti frutti

Dacquoise amande, mousse ananas noix de coco chocolat ivoire crémeux exotique (ananas, fruit de la passion, noix de coco, mangue).

** Réalisés à base de chocolat Valrhona*



Nos verrines

Fruits rouges

Crémeux vanille, crémeux fruits rouges, décors de fruits rouges.

Fromage blanc

Compotée de framboises, crémeux passion, mousse au fromage blanc.

Griotte

Compotée griotte framboise, crumble amande, ganache montée pistache.

Tiramistouf

Biscuit cuillère café, crémeux café, crème mascarpone.

Nos Croûtes estivales

Myrtilles

Pâte sablée, crème vanillée, myrtilles fraîche.

Fraise ou framboise

Pâte sablée, crème diplomate (crème pâtissière allégée à la crème fraîche), fruits frais du marché.

Citron

Pâte sablée, crémeux citron décoré de meringue italienne.





Nos Tartes en pâte sablée (En 4-6-8 pers)

Rhubarbes

Pâte sablée, frangipane, morceaux de fraises et rhubarbe (en saison).

Rhubarbes-abricot

Pâte sablée, frangipane, dés d'abricot et rhubarbe (en saison).

Poires-chocolat

Pâte sablée, frangipane, copeaux de chocolat, poires, clafoutis vanille.

Pommes

Pâte sablée, frangipane, morceaux d'abricots, pommes morceaux, clafoutis vanille.



Nos entremets glacés

Moréa

Sorbet mangue passion, crème glacée noix de coco, dacquoise noix de coco.

Verrine Mojito (sans alcool)

Sorbet myrtille, sorbet citron vert menthe fraîche.

Frambola

Sorbet framboise, sorbet jivara (chocolat au lait) citron, dacquoise amandes.

Ophélie

Sorbet fraise, parfait amande citron, glace chocolat blanc vanillé.

Nos Gâteaux glacés fantaisies

Coccinelle

Sorbet framboise, glace vanille.

Tortue

Glace vanille, glace café.

Hérisson

Glace vanille, glace chocolat.

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