



Carte des Entremets

PRINTEMPS ÉTÉ - 2025

*Nos entremets chocolatés **

Le Trianon

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

Le Pralipassion

Crémeux fruits de la passion, mousse praliné noisette, croustillant praliné sur un biscuit chocolat.

Le Kalamango

Dacquoise noix de coco, coulis mangue kalamansi*, crémeux des îles (mangue-passion-kalamansi) dés de mangues et d'ananas, bavaroise chocolat ivoire Opalys citronnée.

* Réalisés à base de chocolat Valrhona

* Le kalamansi est un petit agrume Asiatique





Nos entremets fruités

Charlotte aux fraises

Dacquoise pistache, coulis de fraise gélifié, mousse de fraise et framboise garnis de fraises fraîches.

Le Tout Vanille (nouveauté disponible seulement en 4/6/8 pers)

Biscuit madeleine, streusel vanille, praliné amande vanille, crème vanille, bavaroise vanille de Madagascar, crème fraîche vanille.

L'Abricotier

Dacquoise pistache, compotée d'abricot de Drome provençale, crémeux praliné pistache, mousse d'abricot.

L'Exotique

Biscuit chocolat, compotée de banane-passion déposée sur un crémeux chocolat, streusel chocolat, mousse de banane sur une mousse fruit de la passion.

Pom ivoire

Compotée de pomme verte, crémeux praliné amande noisette, streusel reconstitué, bavaroise chocolat blanc vanillé.



Nos entremets glacés

Banania

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

Coccinelle

Sorbet framboise, glace vanille, biscuit.

Le trio

Glace stratiella, crème glacée pistache, sorbet framboise.

Le classique (Nouveau)

Glace vanille, glace café, chocolat, biscuit nature.

Mais également un grand choix de glaces et sorbets disponibles en emballage d'un litre et d'un 1/2 litre dans notre comptoir au magasin.





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

Croûte framboise fraîche

Croûte en pâte sablée, crème diplomate, framboise fraîche.

Croûte fraise fraîche

Croûte en pâte sablée, crème diplomate, fraise du marché.

Poire-chocolat

Copeaux de chocolat, quartier de poire, crème vanillé.

Croûte citron

Fond en pâte sablée, conflit de framboises, crémeux citron, meringue italienne.

Nos classiques

Le profiterole (3 choux/pers)

Fond de pâte sablée, petits choux garnis de crème pâtissière allégée. Le tout recouvert de ganache chocolat fondant.

Le St-Honoré

Sur fond de pâte feuilleté, une couronne de choux au caramel, garnis de crème diplomate vanillé et de chantilly.

Le Gâteau fruit crème fraîche

Biscuit duchesse, crème diplomate (mélange de crème pâtissière et de chantilly) décoré de fruits frais du marché.



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