

Stouvenaker

ARTISAN BOULANGER-PATISSIER

Depuis 1946


80 ANS
1946-2026
80ans de passion

Pour Noël en bûche et Nouvel an en gâteau

Douceurs sucrées réalisées en BÛCHE ou Gâteaux
de Nouvel an uniquement en **4 pers.- 6 pers. – 8 pers.**

Bûches et gâteaux de Nouvel an

CLAVI
streusel cacahuète et fleur de sel, caramel, biscuit moelleux cacahuète amandes, mousse allégée chocolat au lait, crémeux cacahuète surmonté de sa bavaroise

KALAMANGO
Bavaroise chocolat ivoire Opalys, dacquoise à la noix de coco, coulis de mangue et kalamansi (agrume asiatique), crémeux des îles (mangue-passion-kalamansi et ananas), dés d'ananas et de mangue

PASSIONNEMENT
Streusel croustillant amandes cacao, biscuit chocolat, crémeux chocolat, mousse passion banane

CARAMELIA
Compotée de poires, biscuit chocolat, praliné croustillant, mousse caramel, bavaroise chocolat au lait

Les incontournables

TRIANON
Superposition de 3 mousses au chocolat (fondant, lait, ivoire) sur une dacquoise croquant aux noisettes et noix de Pécan

PRALI PASSION
Mousse pralinée noisettes, crémeux aux fruits de la passion, fond croustillant praliné sur un biscuit chocolat

BOLERO
Mousse chocolat caramel ,dacquoise noisette aux pépites de chocolat, crémeux vanille de Madagascar, coulis caramel

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

Tarif de nos bûches et gâteaux : 4 pers. **26 €** | 6 pers. **39 €** | 8 pers.**49 €**

Bûches au goût classique

BÛCHE DE TRADITION À LA CRÈME AU BEURRE MOKA
biscuit garni de crème au beurre moka

LE SAINT HONORÉ - *TAILLE UNIQUE DE 8 PERS*
Fond de feuilletage caramélisé, petit choux garnis de crème diplomate, décoré de chantilly

Glaces des fêtes

TRAINEAU DE NOËL - *TAILLE UNIQUE 8 PERS* ..... 48€
Assortiment de boules de glace et sorbet, traineau en chocolat

BÛCHE GLACÉE NOUGATINE - *TAILLE UNIQUE 6 PERS*.....36€
Sorbet fraises, sorbet myrtilles, glace vanille de Madagascar, Meringue italienne et nougatine

COURONNE DE NOËL - *TAILLE UNIQUE 8 PERS*.....48€
Sorbet framboise , Glace vanille de Madagascar, biscuit viennois

BÛCHE GLACÉE MANDORA *sans lactose et sans gluten* - *TAILLE UNIQUE 6 PERS*....36€
Sorbet citron vanillé, sorbet mangue passion, sorbet mandarine, fond en meringue

BUCHE SAPIN DE NOËL - *TAILLE UNIQUE DE 6 À 8 PERS* .....40€
Glace chocolat, sorbet framboise, biscuit chocolat série limitée

IGLOO - *TAILLE UNIQUE 8 PERS* .....48€
Glace vanille de Madagascar, glace café, glace chocolat, décoré de meringue

LES COMMANDES SERONT À RETIRER AU MAGASIN LE 24 DÉCEMBRE ENTRE 10H ET 16H30 - PAYABLE AU COMPTANT OU PAR CARTE BANCAIRE

Pains et pistolets

PICCOLOS – *MINIMUM DE 6 PIÈCES PAR SORTE DE PICCOLOS*

Blanc, sésame, pavot, gris, lard, noix, bûcheron....**0,65 € / pièce**

BAGUETTES

- Blanche à longue fermentation,
- Baguette Saveur (légèrement grise)
- Ciabatta (pain italien avec de l'huile d'olive)
- Fougasse aux olives noires et herbes de Provence
- Baguette 6 céréales

PAINS SPÉCIAUX

- Pain à la châtaigne
  (farine de froment et de châtaigne)
- Pain aux noix
- Pain aux lards
- Pain aux noix-raisins
- Pain toast
- Pain bûcheron
  (pain de seigle au levain)
- Pain au malt
- Pain campus
- Pain fermier
- Pain saveur
- Pain Nicolas
- Pain 6 céréales
- Pain au lin
- Pain d'épeautre

PAIN SPÉCIAL FÊTE *taille unique*

Pain fermier (froment, épeautre, seigle) comprenant des raisins secs, pistaches, morceaux de figues, noisettes

COUGNOUS

Raisin ou chocolat ou nature ou sucre de 250gr, 500gr, 750 gr, 1 kg ou en individuel

BRIOCHE FRANÇAISE – *PETITE OU GRANDE RECTANGULAIRE*

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 ..... **20 €**
- garni de petites tartines au fromage, à la charcuterie, au saumon fumé ..... **48 €**
- ou garni de 30 mini sandwichs fourrés de fromage, charcuterie et saumon fumé ..... **48 €**

MIGNARDISES - Boîte en assortiment de 12 pièces

Mini éclairs, assortiment de petites tartelettes aux fruits du marché et tartelettes de mousse au chocolat ..... **26 €**



L'épiphanie

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 ..... **26 €**
Galettes des rois frangipane et morceaux de pommes ..... **28 €**

POUR L'ÉPIPHANIE, OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
LE MERCREDI 6 JANVIER 2027 DE 7H00 À 16H00

Idées cadeaux

BALLOTINS DE PRALINES

Assortiment de petits bonbons chocolat conditionné dans des ballotins de 250gr ou 375gr ou 500gr

CORBEILLES GARNIES

Selon votre budget, d'un panel de produits maisons et d'épicerie fine

Pour la bonne réussite de vos réveillons du 24 et du 31 décembre, nous vous recommandons de ne pas attendre le jour J pour passer vos commandes.

Nos commandes se clôturent le :

- **Lundi 21 décembre 2026 à 17h pour les commandes de noël**
- **Lundi 28 décembre 2026 à 17h pour les commandes de nouvel an**

Aucune modification ou annulation (par fax ou par téléphone ou par mail) ne pourra être enregistrée au-delà de cette date

Les commandes seront à retirer au magasin
le 24 décembre entre 10h et 16h30, payable comptant ou carte bancaire
le 31 décembre après 10 heures et avant 16h30, payable au comptant

Fermé le vendredi 25 décembre 2026
et le vendredi 1er et samedi 2 janvier 2027
Ouverture exceptionnelle
le mercredi 6 janvier 2027 de 7h00 à 16h00


80 ANS
1946-2026
80ans de passion

Nouvel an 2027

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 16h30

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 2027

FERMÉ
LE VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026,
LE VENDREDI 01 ET SAMEDI 02 JANVIER 2027
OUVERTURE EXCEPTIONNELLE LE MERCREDI 06 JANVIER 2027 DE 7H00 À 16H00

Stouvenaker

ARTISAN BOULANGER-PATISSIER

Depuis 1946

FERMÉ

LE VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026,
LE VENDREDI 01 ET LE SAMEDI 02 JANVIER 2027

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

LE MERCREDI 06 JANVIER 2027 DE 7H00 À 16H00

3, route de Bastogne
B-6630 Martelange

Tél. 063 60 01 57
Fax 063 60 17 07

stouvenakersebastien@msn.com
www.patisserie-stouvenaker.com

Noël 2026

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 16h30

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

FERMÉ
LE VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026,
LE VENDREDI 01 ET SAMEDI 02 JANVIER 2027
OUVERTURE EXCEPTIONNELLE LE MERCREDI 06 JANVIER 2027 DE 7H00 À 16H00

Stouvenaker

ARTISAN BOULANGER-PATISSIER

Depuis 1946

FERMÉ

LE VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026,
LE VENDREDI 01 ET LE SAMEDI 02 JANVIER 2027

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

LE MERCREDI 06 JANVIER 2027 DE 7H00 À 16H00

3, route de Bastogne
B-6630 Martelange

Tél. 063 60 01 57
Fax 063 60 17 07

stouvenakersebastien@msn.com
www.patisserie-stouvenaker.com