

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

COLLECTION PRINTEMPS – ÉTÉ 2018

HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN

Vendredi & Samedi de 8h00 à 19h00

Dimanche de 8h00 à 13h00



Passez vos commandes tous les jours

Par téléphone : 01 47 82 70 08 ou par e-mail : patisseriesetgourmandises@orange.fr

Retrait des commandes sur rendez-vous les mardi, mercredi et jeudi et pendant les horaires d'ouverture du vendredi au dimanche

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

NOS GATEAUX PRINTEMPS - ÉTÉ 2018

Pour 4, 6, 8, 10, 12 pers, autres tailles, nous consulter



LE MARCEAU (4,50 €/pers)

Croustillant praliné, biscuit chocolat
mousse au chocolat noir, glaçage chocolat noir

LE PETIT-ANTOINE (4,50 €/pers)

Croustillant praliné, dacquoise noisette, crémeux chocolat
chantilly chocolat au lait, fines plaquettes chocolat au lait



LE FRAISIER (4,50 €/pers)

Biscuit cuillère imbibé à la vanille, crème mousseline à la vanille
fraises

LA CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES (4,50 €/pers)

Biscuit cuillère, biscuit joconde, confit de fruits rouges
bavaroise vanille citron vert, fruits rouges



LE REINE-MARGOT (4,50 €/pers)

Biscuit pain de Gênes pistache, crémeux mangue ananas
crème légère cocktail caraïbes

LA FRAICHEUR DU SOUS-BOIS (4,50 €/pers)

Pain de Gênes citron vert, bavaroise vanille citron vert,
confit de fruits rouges, glaçage mangue



LE FRAMBOISIER (4,50 €/pers)

Biscuit cuillère imbibé à la vanille, crème mousseline à la vanille
framboises

LE MILLEFEUILLE VANILLE (4,00 €/pers)

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline à la vanille

LE MILLEFEUILLE FRAISE ou FRAMBOISE (4,50 €/pers)

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline à la vanille
fraises ou framboises



LE SAINT-HONORÉ (4,00 €/pers) – 4 et 6 personnes uniquement

Pâte feuilletée, choux caramélisés, crème pâtissière à la vanille
chantilly à la vanille

LE PARIS BREST (4,00 €/pers) – 4 et 6 personnes uniquement

Pâte à choux, crème mousseline praliné, amandes caramélisées



Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

NOS TARTES PRINTEMPS - ÉTÉ – 2018

Pour 4, 6, 8, 10 ,12 pers, autres tailles, nous consulter



LA TARTE AUX FRAISES ou FRAMBOISES ou FRUITS ROUGES (4,50 € / pers)

Pâte sablée, crème d'amande, crème mousseline vanille
fruits rouges



LA TARTE CRÉMEUSE AU CITRON (4,00 € / pers)

Pâte sablée, crème d'amande, crème onctueuse au citron



LE CHEESECAKE AU CITRON A MA FAÇON (4,30 € / pers)

4, 6 et 10 personnes uniquement

Crumble, appareil creamcheese au citron confit, crème chantilly



LA TARTE AU CHOCOLAT CRAQUANTE (4,00 € / pers)

Pâte sablée, crémeux au chocolat
crumble chocolat, noisettes torréfiées



LA TARTE CHOUX-CHOUX (4,00 € / pers)

Pâte sablée, crème d'amande, choux à la crème pâtissière
à la vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées



LA TARTE MACARONS (4,50 € / pers)

Pâte sablée, crème d'amande
crème mousseline vanille, macarons



LA TARTE MULTIFRUITS (4,50 € / pers)

Pâte sablée, crème d'amande, crème mousseline vanille
mélange de fruits frais

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

LES PLATEAUX DE PETITS FOURS SUCRÉS



ASSORTIMENT DE 21 PETITS-FOURS : 25,20 €

4 mini tartelettes framboise – 4 mini petits Antoinés
4 mini tartelettes citron
4 macarons - 5 carolines chocolat

ASSORTIMENT DE 34 PETITS-FOURS : 40,80 €

7 carolines chocolat - 5 macarons - 6 mini petits Antoinés
5 mini tartelettes citron — 6 mini opéras
5 mini tartelettes framboise



ASSORTIMENT DE 53 PETITS-FOURS : 63,60 €

6 mini tartelettes framboise – 6 choux vanille
6 mini tartelettes fraise – 7 mini petits Antoinés
6 mini tartelettes citron – 7 mini opéras
6 macarons – 5 carolines chocolat
4 carolines café

LES MACARONS

10 PARFUMS

Chocolat – praliné – café – vanille – cassis
Pistache – rose – framboise – caramel au beurre salé – yuzu



Plateaux

24 macarons : 28,80 €
35 macarons : 42,00 €
54 macarons : 64,80 €

Pyramides

80 macarons : 110,00 €
100 macarons : 130,00 €
200 macarons : 230,00 €



LES PETITS-FOURS SALÉS CHAUDS



ASSORTIMENT DE 26 PIÈCES : 26,00 €

5 mini croques Monsieurs - 4 mini tartes saumon - 5 mini cakes thon tomate olive
4 mini quiches lorraines - 4 mini gougères garnies - 4 mini tartes façon pizza

ASSORTIMENT DE 46 PIÈCES : 46,00 €

9 mini croques Monsieurs - 7 mini tartes saumon
9 mini cakes thon tomate olive - 7 mini quiches lorraines
7 mini gougères garnies - 7 mini tartes façon pizza



ASSORTIMENT DE 66 PIÈCES : 66,00 €

2x7 mini croques Monsieurs – 6 mini tartes saumon
2x8 mini cakes thon tomate olive - 2x6 mini gougères garnies
6 mini quiches lorraines – 6 quichettes mixtes
6 mini tartes façon pizza

