

## Et aussi

4 PERS. 18.00 €, 6 PERS. 27.00 €, 8 PERS. 36.00 €, 10 PERS. 45.00 €

### LE PARIS-BREST

Pâte à choux, crème au praliné craquant aux amandes et noisettes caramélisé  
*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, amande, noisette*

### LE PARIS SAINT-SERVAN

Pâte à choux, crème pistache et pistache caramélisé  
*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, pistache*

### LE SAINT HONORÉ

Pâte feuilletée, choux caramélisé et crème à la vanille de Madagascar  
*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

## Les macarons

Vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, pistache, chocolat au grand cru du Brésil, framboise, citron, café, praliné  
*Allergènes : œufs, produit laitier, amande*

1,20 € PIÈCE

## Les glaces et sorbets

Les glaces ½ litre 8,00€

Vanille de Tahiti, caramel au beurre salé, chocolat au grand cru du monde, praliné\*, pistache\*, café, thé vert  
*Allergènes : œufs, produit laitier, amande\*, noisette\*, pistache\**

Les sorbets ½ litre 8,00€

Mangue, fraise, framboise, fruit de la passion, ananas, thym et citron\*, cacao  
*Allergènes : produit laitier\**

## Les gourmandises

Biscuit sablé breton au beurre demi-sel  
Guimauve à la fleur d'oranger, fraise, violette, rose, clémentine  
Meringue au gingembre confit  
Caramel au beurre salé  
Cake chocolat, citron, aux fruits, pistache framboise, pain d'épice au miel de châtaignier  
Lamelle d'orange ou au gingembre enrobé de chocolat noir

## Les huitres

Chocolat noir et caramel beurre salé  
Chocolat lait au praliné  
Confiture maison  
Caramel à tartiner à la fleur de sel

PÂTISSERIE - CONFISERIE - GLACERIE - SALON DE THÉ

# Stéphane DENIS

Carte des  
**desserts**  
AUTOMNE-HIVER 2016

Tél. : 02 23 52 23 13

[www.patisserie-stephane-denis.fr](http://www.patisserie-stephane-denis.fr)  
69, rue Georges Clemenceau - 35400 Saint-Malo (Saint-Servan)

- HEURES D'OUVERTURE -

Du mardi au samedi de 9h00 à 19h00  
Le dimanche et jours fériés de 9h00 à 13h00

## Les entremets Chocolat

---

4 PERS. 18,00€ - 6 PERS. 27,00€ - 8 PERS. 36,00€ - 10 PERS. 45,00€

### L'INTENSÉMENT CHOCOLAT

Biscuit cacao, crémeux chocolat noir et sabayon au chocolat noir aux éclats de chocolat amer au mélange de chocolat de grand cru du monde. *Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

### LA FORÊT NOIRE

Biscuit au chocolat, mousse au kirsch, amarena confite et mousse chocolat noir du Ghana. *Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

### ÉBÈNE

Biscuit croustillant praliné, mousse praliné amande et noisette et mousse chocolat noir d'Equateur. *Allergènes : œufs, produit laitier, amande, noisette*

### MAOH

Biscuit noisette, gelée de poire et mousse chocolat lait au thé Earl Grey Mallow flower. *Allergènes : gluten, noisette, œufs, produit laitier*

## Les Entremets aux fruits

---

4 PERS. 18,00€ - 6 PERS. 27,00€ - 8 PERS. 36,00€ - 10 PERS. 45,00€

### FRUITS DES ILES

Mousse mangue, mousse aux fruits exotiques, biscuit à la noix de coco et gelées aux fruits de la passion. *Allergènes : œufs, amande, noix de coco, produit laitier*

### ELLA

Bavaroise à la vanille de Madagascar, crémeux caramel au beurre salé et poêlé de pomme au beurre salé sur son biscuit spéculos. *Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

### INFINIMENT AGRUMES

Mousse aux agrumes, crémeux citron jaune sur son biscuit aux zestes d'orange. *Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, amande*

### SOLEIL LEVANT

Mousse au yuzu, compoté de fruits rouge sur son biscuit au thé vert matcha. *Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, amande*

### FLORE

Biscuit au zeste de citron vert, mousse jasmin et crémeux à la mangue. *Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, amande*

### AUTOMNE

Mousse au marron, crème brûlée aux zestes d'orange sur son biscuit moelleux amande. *Allergènes : gluten, produit laitier, œufs, amande*

## Les Mille-feuille

---

MILLE-FEUILLES AUX TROIS CRÈMES à la vanille de Madagascar et feuilletage caramélisé  
*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

4 PERS. 14,80€ - 6 PERS. 22,20€ - 8 PERS. 29,60€ - 10 PERS. 37,00€

MILLE-FEUILLES À LA PISTACHE, feuilletage caramélisé et pistache caramélisé

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, pistache*

4 PERS. 15,00€, 6 PERS. 22,50€, 8 PERS. 30,00€, 10 PERS. 37,50€

MILLE-FEUILLE AU PRALINÉ, feuilletage caramélisé et amande et noisette caramélisé

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, amande, noisette*

4 PERS. 15,00€, 6 PERS. 22,50€, 8 PERS. 30,00€, 10 PERS. 37,50€

## Les Tartes

---

TARTE CHOCOLAT DE MADAGASCAR ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

4 PERS. 14,00€ - 6 PERS. 21,00€ - 8 PERS. 28,00€ - 10 PERS. 35,00€

TARTE AU CHOCOLAT À LA GANACHE DE GRAND CRU DU MONDE

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

4 PERS. 14,00€ - 6 PERS. 21,00€ - 8 PERS. 28,00€ - 10 PERS. 35,00€

TARTE AU CITRON MERINGUÉ

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

4 PERS. 16,00€ - 6 PERS. 24,00€ - 8 PERS. 32,00€ - 10 PERS. 40,00€

TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES

*Allergènes : gluten, produit laitier*

4 PERS. 14,40€, 6 PERS. 21,60€, 8 PERS. 28,80€, 10 PERS. 36,00€

TARTE AUX AGRUMES ORANGES ET PAMPLEMOUSSES ET CRÈME CITRONS VERT

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

4 PERS. 18,00€, 6 PERS. 27,00€, 8 PERS. 36,00€, 10 PERS. 45,00€

TARTE AU CAFÉ, CHANTILLY ET GANACHE CAFÉ

*Allergènes : gluten, œufs, produit laitier*

4 PERS. 16,00€, 6 PERS. 24,00€, 8 PERS. 32,00€, 10 PERS. 40,00€

TARTE AUX POMMES SUR SON BISCUIT SABLÉ BRETON

*Allergènes : gluten, produit laitier*

4 PERS. 15,00€, 6 PERS. 22,50€, 8 PERS. 30,00€, 10 PERS. 37,50€

*Pour passer commande 48 heures à l'avance*