

COMMANDE

Nom :

Prénom :

Tél. :

Je commande :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nombre de personnes

Pour le :

PÂTISSERIE - CONFISERIE - GLACERIE - SALON DE THÉ

Stéphane DENIS

CARTE DES FÊTES DE NOËL
ET DU JOUR DE L'AN
2020 - 2021

Tél. : 02 23 52 23 13

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

Et le Dimanche matin et jour fériés de 9h00 à 13h00

Nous prenons les commandes jusqu'à la limite du possible
Toute commande passées seront ferme et définitives ne pourront être modifiées.

Nous prenons les commandes jusqu'à la limite du possible.
Toutes commandes passées seront fermes et définitives et ne pourront être modifiées.

Les Bûches

Nos bûches sont disponibles pour 4 personnes 22,40€ • 6 personnes 33,00€
8 personnes 44,40€

QUETZALCOATL

Biscuit moelleux caramel crémeux caramel au beurre salé et mousse chocolat noir bio
issus de l'agriculture biologique pur origine du Pérou 70%
Allergènes fruits à coques, produit laitier, gluten, œufs

LIMA

Biscuit chocolat sans farine, crémeux fruits de la passion, gel gingembre et
mousse chocolat au lait bio issus de l'agriculture biologique
pur origine du Pérou 39%
Allergènes produit laitier, œufs

PLUME

Biscuit moelleux au citron vert, compoté de fraise et fraise des bois et
mousse litchi
Allergènes fruits à coques, produit laitier, gluten, œufs

EVISA

Biscuit à la farine de châtaigne, crémeux et compoté à
la clémentine Corse et mousse marron
Allergène fruits à coques, produit laitier, gluten, œufs

Bûche glacée *Uniquement en taille 6 personnes 34,80€*

Biscuit cake citron, sorbet mangue passion et sorbet fraise
Allergènes gluten

Biscuit brownies chocolat aux éclats de noix de pécan, sorbet myrtille et
glace chocolat noir mélange de grand cru du monde 80%
Allergènes produits laitier, gluten, œufs

A conserver au congélateur, et mettre au réfrigérateur 10 minutes avant de servir.

LE 31

Biscuit moelleux amande, gelée de champagne rosé et mousse framboise
Allergènes produit laitier, gluten, œufs, amande

POUR LE 31 DÉCEMBRE ET LE 1^{ER} JANVIER UNIQUEMENT

Les mille-feuilles

4 personnes 18,40€ • 6 personnes 27,60€ • 8 personnes 36,80€ • 10 personnes 46,00€

MILLE-FEUILLES À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Allergènes gluten, œufs, produit laitier

MILLE-FEUILLES À LA PÂTE DE PISTACHE MAISON ET PISTACHE CARAMÉLISÉ

Allergènes, gluten, œufs, produit laitier, pistache

MILLE-FEUILLES PRALINÉ MAISON, AMANDE ET NOISETTE CARAMÉLISÉES

Allergènes gluten, œufs, produit laitier, amande, noisette

Les glaces en pot (1/2L)

9,00€ le pot (1/2L)

GLACES

Vanille de Tahiti, chocolat au grand cru du monde 80%, pistache (pâte de pistache maison),
praliné noisette maison, café, thé vert, caramel au beurre salé,
menthe aux éclats de chocolat amer, rhum raisins.

Allergènes : œufs, produit laitier, fruits à coque

SORBETS

Fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, thym citron*,
cacao, rose framboise litchi, ananas, mangue passion.

Allergènes: lait pour le sorbet thym citron

Pour accompagner votre repas

PAIN D'ÉPICES AU MIEL DE CHÂTAIGNIER

LA BRIOCHE AU BEURRE DEMI-SEL

NOS CONFITURE MAISON

Figue épices, poire gingembre, mangue vanille coriandre zestes de citron vert,
framboise basilic, fraise rhubarbe, cerise anis gingembre, gelée de coing

NOS CHOCOLAT MAISON

Les huitres chocolat noir et caramel beurre salé, chocolat lait et praliné amande noisette,
truffes, boule craquantes orangettes, gingembrette,
citronette pâte de fruits, meringue au gingembre