

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

Stéphane Denis

COMMANDE

NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

MA COMMANDE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Realisé par **SPORT** PUBLICITE St-Méloir 02.99.89.15.97

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

Stéphane Denis

CARTE DE NOËL ET NOUVEL AN 2024 / 2025

69 rue Georges Clemenceau
35400 Saint-Malo saint-Servan

02.23.52.23.13

www.patisserie-stephane-denis.fr

Horaires d'ouverture en décembre

du mardi au samedi
de 9h00 à 19h00
et le dimanche de 9h00 à 13h00

Mercredi 25 décembre et mercredi 1^{er} janvier
ouvert de 9h00 à 13h00

Toutes commandes passées seront fermes et définitives et ne pourront être modifiées

Nos Bûches

4 personnes 25.60€ - 6 personnes 38.40€ - 8 personnes 51.20€

• Cass'noisette

Biscuit brownies aux éclats de noisette, ganache montée noisette, caramel et mousse chocolat noir pur Ghana 68%
Allergènes : produit laitier, œufs, gluten, noisette

Taiyô

Biscuit moelleux aux zestes de citron vert, croustillant aux brisures de crêpes dentelle, confit d'ananas, gingembre et citron vert, ganache montée chocolat blanc vanille et mousse chocolat noir pur origine République Dominicaine 64%
Allergènes : produit laitier, œufs, gluten, amande

• Mont-blanc

Biscuit à la farine de châtaigne et crumble châtaigne, marmelade et confit mandarine et mousse marron
Allergènes : produit laitier, œufs, amande

• Printemps

Biscuit pistache aux éclats de pistache, ganache montée à la vanille de Madagascar, confit de fraise et framboise, mousse framboise
Allergènes : produit laitier, gluten, pistache

Nos Bûches glacées

Taille unique 5 personnes : 35.00€

Meringue aux zestes de citron vert sorbet thym et citron jaune de Syracuse IGP et sorbet fraise
Allergènes : lait, œuf

Uniquement le 31 décembre et le 1^{er} janvier

• Sylvestre

Taille unique 6 personnes : 38.40€
Biscuit moelleux noisette, compotée de mangue, mousse à la vanille de Madagascar
Allergènes : Produits laitiers, œufs, gluten, noisette

Nos Mille-feuilles

4 personnes 20.00€, 6 personnes 30.00€, 8 personnes 40.00€, 10 personnes 50.00€

Mille-feuilles à la vanille de Madagascar
Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Mille-feuilles pistache et pistache caramélisé
Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, pistache

Mille-feuilles praliné et amande et noisette caramélisé
Allergènes gluten, œufs, produit laitier, amande, noisette

Nos Pots de glace 1/2 litre

10.00€ pot

Vanille de Tahiti, chocolat grand cru du monde 80%, pistache, praliné noisette, café, thé vert, caramel au beurre salé, menthe aux éclats de chocolat amer, rhum raisins, vanille sans sucre, chocolat sans sucre

Nos Pots de sorbet 1/2 litre

10.00€ pot

Fraise, framboise, fruits de la passion, mangue, thym citron, cacao, rose framboise litchi, ananas, mangue-passion, noix de coco

Nos Accompagnes votre repas

• Pain d'épices au miel de châtaignier

• Brioches au beurre demi-sel

• Nos confitures maison

abricot, abricot romarin, pêche estragon, orange-pamplemousse-citron, poire gingembre, figue épices, mangue-vanille-coriandre et zestes de citron vert, fraise, fraise rhubarbe, framboise basilic, cerise anis, gelée de coing, mûre, ananas, fruit de la passion

• Nos chocolats maison

les huîtres au chocolat noir et caramel au beurre salé et chocolat au lait et praliné amande noisette, truffe au chocolat, boules craquantes, orangette, citronette, gingembre, pâte de fruits, meringue au gingembre, guimauve, sablé breton au beurre demi-sel