

et aussi

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Paris-Brest

Pâte à choux, crème praliné et amandes et noisettes caramélisées
Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, amande, noisette

Paris-Saint-Servan

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

Saint-Honoré

Pâte feuilleté, choux caramélisé et chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar
Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Entremets glacés

Le N°1

Biscuit brownies aux éclats de noix de pécan, glace caramel au beurre salé et glace chocolat noir au grand cru du monde 80%
Allergènes gluten, noix de pécan, produit laitier, œufs

Le N°2

Biscuit sablé aux zestes de citron vert, sorbet fraise et glace à la vanille de Tahiti
Allergènes gluten produit laitier, œufs

Le N°3

Biscuit à la noix de coco, sorbet mangue et fruits de la passion et glace à la vanille de Tahiti et fève de Tonka
Allergènes Noix de coco, produit laitier, œufs

Le N°4

Meringue, sorbet cerise et glace pistache
Allergènes œufs, produit laitier, pistache

Le N°5

Meringue, sorbet framboise et crème vanille
Allergènes œufs, produit laitier

Toutes commandes doit être passée 48 heures à l'avance

Pâtissier • Chocolatier • Glaciers

Stéphane Denis

CARTE DES DESSERTS SAISON 2025

69 rue Georges Clemenceau
35400 Saint-Malo saint-Servan

02.23.52.23.13

www.patisserie-stephane-denis.fr

Horaires d'ouverture

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

En juillet, août et décembre
du mardi au samedi de 9h00 à 19h00
et le dimanche matin de 9h00 à 13h00

Entremets chocolat

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Belize

Biscuit chocolat, crémeux chocolat noir 75%, craquelin chocolat noir et mousse chocolat noir pur Belize 75%

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Ébène

Biscuit croustillant praliné, mousse praliné et mousse chocolat noir pur Equateur 66%

Allergènes : œufs, produit laitier, amande, noisette

Taiyo

Biscuit aux zestes de citron vert, croustillant chocolat, confit d'ananas et mousse chocolat noir pur origine République Dominicaine 64%

Allergènes amande, œufs, produit laitier

Forêt noire

Biscuit chocolat, mousse kirsch, amarena confite et mousse chocolat noir pur Ghana 68%

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier, alcool

Entremet Fruits

Fruits des îles

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Biscuit coco, mousse aux fruits exotiques, mousse mangue et gelées aux fruits de la passion

Allergènes : œufs, amande, noix de coco, produit laitier

Infiniment agrumes

Disponible 6 personnes

Biscuit sablé aux zestes de citron, crémeux citron jaune et mousse mandarine

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Flore

Disponible 4 ou 6 personnes

Biscuit moelleux aux zestes de citron vert, crémeux mangue et mousse jasmin

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Macaron Clara

Disponible 4, 6 ou 8 personnes

Biscuit macaron, mousse à la rose, framboise et litchi

Allergènes : œufs, amande, produit laitier

Provence

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Biscuit amande pistache, mousse nougat, crémeux abricot et mousse abricot.

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

Pavlova

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Meringue, chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar et fraise, framboise et myrtille

Allergènes : œufs, produit laitier

Tentation

Disponible 6 personnes uniquement

Biscuit sablé framboise, mousse fromage blanc parfumé aux zestes de citron vert, compoté de fraise et rhubarbe

Allergènes : amande, gluten, œufs, produit laitier

Charlotte framboise

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Biscuit moelleux à la framboise, mousse framboise, chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar et framboise

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Fraisier ou framboisier

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Biscuit moelleux amande, mousseline à la vanille de Madagascar et fraise ou framboise

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Les mille-feuilles

Mille-feuilles aux trois crèmes

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

à la vanille de Madagascar

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Mille-feuilles aux fruits rouges

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier

Mille-feuilles pistache

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

et pistache caramélisée

Allergènes : gluten, œufs, produits laitier, pistache

Mille-feuilles praliné

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

et amande et noisette caramélisée

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

Les Tartes

Disponible 4, 6, 8 ou 10 personnes

Tarte chocolat

(pur origine Madagascar 64%) soufflé et caramel au beurre salé

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Tarte ganache chocolat

mélange de grand cru du monde 80%

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Tarte citron meringué

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Tarte aux agrumes

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Tarte tatin aux pommes caramélisées

Allergènes : gluten, produit laitier

Tarte café, chantilly café et ganache café

Allergènes : gluten, amande, œufs, produit laitier

Tarte aux fraises ou framboises

Biscuit sablé breton chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar, fraise ou framboise

Allergènes : gluten, œufs, produit laitier