

Pâtissier • Chocolatier • Glaciers

Stéphane Denis

COMMANDE

NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

MA COMMANDE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOMBRE DE PERSONNES :.....

HEURE DE RETRAIT :

POUR LE.....

Réalisé par **Sports Publio** St-Méloir 02 99 89 15 97

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

Stéphane Denis

CARTE DE NOËL ET NOUVEL AN 2025 / 2026

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

Jeudi 25 décembre et jeudi 1^{er} janvier

ouvert de 9h00 à 13h00

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

Nos Bûches

4 personnes 26.40€ - 6 personnes 39.60€ - 8 personnes 52.80€ - 10 personnes 66€

• Bûche Rubis

Biscuit brownies aux éclats de noix de pécan, crémeux à la vanille de Madagascar, gel framboise et mousse chocolat pur Ghana 68%
Allergènes : produit laitier, œufs, gluten, noix de pécan

• Bûche pistache-cerise

Biscuit moelleux pistache aux éclats de pistache, crémeux cerise, praliné pistache et ganache montée pistache
Allergènes : produit laitier, œufs, gluten, pistache

• Bûche exotique

Biscuit moelleux amande noix de coco, crémeux mangue et fruits de la passion et mousse à la vanille de Madagascar.
Allergènes : produit laitier, noix de coco, amande

• Bûche agrume

Biscuit madeleine parfumé aux zestes de citron vert, crémeux orange sanguine et ganache montée citron jaune de Syracuse IGP
Allergènes : produit laitier, oeuf, gluten

Bûche Glacée

• Taille unique 5 personnes : 35.00€

Meringue française, sorbet fraise et glace à la vanille de Madagascar
Allergènes : produits laitiers, œuf

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 à la 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

Les 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.

Les 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

Pour Accompagner votre repas

• Pain d'épices au miel de châtaignier

• Brioche au beurre demi-sel

• Nos confitures maison

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

• Nos chocolats maison

Les huitres chocolat noir au caramel beurre salé, chocolat lait et praliné amande noisette, truffe chocolat, boule craquante, orangette, citronnette, gingembrette, pâte de fruits, meringue gingembre, guimauve, sablé breton au beurre demi-sel