

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**

Omelette Norvégienne
Allergènes œufs, produit laitier, gluten

Toutes commandes doit être passée 48 heures à l'avance

Rédigé par **S-arts** - **unicarte** - 54-Maison 02 99 89 15 97

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

Stéphane Denis

CARTE DES DESSERTS SAISON 2026

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
- **Rubis**
Biscuit brownies aux éclats de noix de pécan, crémeux à la vanille, gel framboise et mousse chocolat noir pur origine Madagascar 64%
Allergènes noix de pécan, œuf, 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

- **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
- **Tarte crumble fraise et rhubarbe**
Pâte sucré, crème d'amande, fraise, rhubarbe et pâte crumble
Allergènes : gluten, amande, produit laitier, œufs