

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

Stephane Denis

COMMANDE

NOM :

PRENOM :

TELEPHONE :

MA COMMANDE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Realisé par **SPORT** publicité St-Malo 02 99 89 15 97

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

Stephane Denis

CARTE DE NOËL ET NOUVEL AN 2023 / 2024

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

Ouvert dimanche 24 décembre et dimanche 31 décembre de 9h00 à 19h00
et lundi 25 décembre et lundi 1er janvier de 9h00 à 13h00

Fermé mercredi 27 décembre

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

Nos Bûches

4 personnes 23.80€ - 6 personnes 35.70€ - 8 personnes 47.60€

• Blackcurrant

Croustillant chocolat noir, biscuit viennois cacao, confit de cassis noir de Bourgogne, crèmeux et mousse chocolat noir aux grands crus du monde 80%
Allergènes : produit laitier, oeufs, gluten

• Khao

Biscuit pain d'épices, croustillant praliné amande noisette, crèmeux poire, crèmeux chocolat au lait 39% et mousse poire.
Allergènes : produit laitier, oeufs, gluten, amande, noisette

• Exotisme

Biscuit coco, crèmeux banane- fruits de la passion, mousse vanille bio de Madagascar et compoté de fruits exotique
Allergènes : Allergènes produit laitier, oeufs, amande, noix de coco

• Agrum's

Biscuit moelleux aux zestes de citrons vert, mousse mandarine crèmeux pamplemousse rose et crèmeux citron jaune yuzu
Allergènes : produit laitier, oeufs, amande, gluten

Nos Bûches Glacées

• Tulameen Taille unique 6 personnes : 38.00€

Biscuit shortbread, glace à la vanille de Madagascar fumé, sorbet framboise.
Allergènes : produit laitier, oeufs, gluten, amande

• Pabama Taille unique 6 personnes : 38.00€

Biscuit moelleux à la noisette, sorbet aux fruits exotique et sorbet citron vert
Allergènes : produit laitier, oeufs, noisette, gluten

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

• Minuit moins 5 Taille unique 6 personnes : 36.30€

Biscuit moelleux amande à la vanille, gelée de framboise rosé et mousse framboise.
Allergènes : produit laitier, gluten, oeufs, amande

Les Mille-feuilles

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

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

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

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

Les Pots de glace 1/2 litre

10.00€ pot

Vanille de Tahiti, chocolat au grand cru du monde 80%, pistache, praliné, café, thé vert bio, 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 basilic cerise anis, gelée de coing, mûre, ananas, fruits de la passion

• Nos chocolats maison

les huitres noir caramel beurre salé et chocolat au lait praliné amande noisette, truffes au chocolat, boules craquante, orange, citronnelle, gingembre, pâte de fruits, meringue au gingembre, guimauve, sablé breton au beurre demi-sel.