

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

PASSEZ VOS COMMANDES AVANT 14H30 LA VEILLE

Tél. : 01 47 82 70 08

39, rue du Général Leclerc - 92270 Bois-Colombes

Mail : patisseriesetgourmandises@orange.fr

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ
2024

Valable à partir
du 23 avril 2024



Commander en ligne sur notre site www.stephaneglacier.com



Nos gâteaux

POUR 4, 6, 8, 10 ET 12 PERSONNES,
AUTRES TAILLES, NOUS CONSULTER.



PETIT-ANTOINE
Croustillant praliné,
dacquoise noisette,
crémeux chocolat,
chantilly chocolat au lait,
fines plaquettes de chocolat
au lait.

5,50 € /pers.



LE SAINT-MARC D'ÉTÉ
Biscuit amande,
confit de fruits rouges,
mousse vanille,
biscuit joconde caramélisé.

5,50 € /pers.



LE FRAISIER
Biscuit cuillère imbibé
à la vanille,
crème mousseline à la vanille,
fraises.
Pour 4, 6 et 8 personnes.

6,00 € /pers.



LE MARCEAU
Croustillant praliné,
biscuit chocolat,
mousse au chocolat noir,
glaçage chocolat noir.

5,50 € /pers.



**CHEESECAKE
DES TROPIQUES**
Biscuit amande citron vert,
confit mangue ananas,
mousse creamcheese.

5,50 € /pers.



LE DÉLICE FRAMBOISE
Biscuit joconde framboise,
biscuit cuillère imbibé vanille,
confit de framboises,
mousse vanille,
framboises fraîches.
Pour 4, 6 et 8 personnes.

6,00 € /pers.



TIRAMISU D'ÉTÉ
Biscuit cuillère,
confit de fruits rouges,
crémeux framboise,
crème mascarpone.
Pour 5 personnes.

6,00 € /pers.



LE PARIS-BREST
Pâte à choux,
crème mousseline praliné,
amandes caramélisées.
Pour 4 et 6 personnes.

5,00 € /pers.



LE SAINT-HONORÉ
Pâte feuilletée,
choux caramélisés,
crème pâtissière à la vanille,
chantilly à la vanille.
Pour 4 et 6 personnes.

5,00 € /pers.



**LE MILLEFEUILLE
VANILLE**

Pâte feuilletée caramélisée,
crème mousseline à la vanille.

5,00 € /pers.



**LE MILLEFEUILLE
FRAISE OU
FRAMBOISE**

Pâte feuilletée caramélisée,
crème mousseline à la vanille,
fraises ou framboises.

6,00 € /pers.

Nos tartes

POUR 4, 6, 8, 10 ET 12 PERSONNES.
AUTRES TAILLES, NOUS CONSULTER.



PASSEZ VOS COMMANDES

AVANT 14H30 LA VEILLE

Tél. : 01 47 82 70 08

Mail : patisseriesetgourmandises@orange.fr

Commander en ligne sur notre site
www.stephaneglacier.com



TARTE AUX FRAISES

Pâte sablée,
crème d'amande,
crème mousseline vanille,
fraises.

5,50 € /pers.



TARTE AUX FRUITS ROUGES

Pâte sablée,
crème d'amande,
crème mousseline vanille,
fruits rouges.

5,50 € /pers.



TARTE AUX FRAMBOISES

Pâte sablée,
crème d'amande,
crème mousseline vanille,
framboises.

5,50 € /pers.



TARTE CHOUX-CHOUX

Pâte sablée,
crème d'amande,
choux à la crème pâtissière
à la vanille,
sauce chocolat,
amandes caramélisées.

4,70 € /pers.



CHEESECAKE

Crumble,
appareil creamcheese
au citron confit,
chantilly à la vanille.
Pour 4, 6 et 10 personnes.

5,50 € /pers.



TARTE CRUMBLE FRUITS ROUGES

Pâte sablée,
crème d'amande,
mélange de fruits rouges,
crumble.

4,70 € /pers.



TARTE AU CITRON

Pâte sablée,
crème d'amande,
crème onctueuse au citron.

4,70 € /pers.



TARTE MULTIFRUIT

Pâte sablée,
crème d'amande,
crème mousseline vanille,
mélange de fruits frais.

5,50 € /pers.



TARTE AUX MACARONS

Pâte sablée,
crème d'amande,
framboises,
crème mousseline vanille,
macarons.

6,00 € /pers.



PAVLOVA

Meringue,
confit de fraises,
biscuit cuillère,
chantilly au mascarpone vanille
citron vert,
fruits rouges.

Pour 4 et 6 personnes.

5,50 € /pers.

PLATEAUX DE PETITS FOURS SUCRÉS

ASSORTIMENTS



21 PETITS-FOURS
4 mini tartelettes framboise,
4 mini petits Antoine,
4 mini tartelettes citron,
4 macaridises,
5 carolines chocolat.

33,60 €



34 PETITS-FOURS
7 carolines chocolat,
5 macaridises,
6 mini petits Antoine,
5 mini tartelettes citron,
6 mini opérás,
5 mini tartelettes framboise.

54,40 €



53 PETITS-FOURS
6 mini tartelettes framboise,
6 choux vanille,
6 mini tartelettes fraise,
7 mini petits Antoine,
6 mini tartelettes citron,
7 mini opérás,
6 macaridises,
5 carolines chocolat,
4 carolines café.

84,80€



**PLATEAUX DE CHOUX
CARAMÉLISÉS**

Plateau de 24 choux

33,60 €

Plateau de 35 choux

49,00 €

Plateau de 54 choux

75,60 €

PLATEAUX DE PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

ASSORTIMENTS



26 PIÈCES
5 mini croques monsieur,
4 mini tartes saumon,
5 mini cakes thon tomate olive,
4 mini quiches lorraines,
4 mini gougères garnies,
4 mini tartes façon pizza.

31,20 €



46 PIÈCES
9 mini croques monsieur,
7 mini tartes saumon,
9 mini cakes thon tomate olive,
7 mini quiches lorraines,
7 mini gougères garnies,
7 mini tartes façon pizza.

55,20 €



66 PIÈCES
2 x 7 mini croques monsieur,
8 mini tartes saumon,
2 x 8 mini cakes thon tomate olive,
8 mini quiches lorraines,
2 x 6 mini gougères garnies,
8 mini tartes façon pizza.

79,20 €

NOS MACARONS



PLATEAUX

24 macarons **33,60 €**

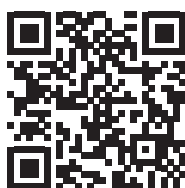
40 macarons **56,00 €**

54 macarons **75,60 €**

Chocolat, Praliné, Café, Vanille, Cassis, Pistache, Rose, Framboise, Yuzu, Caramel au beurre salé.

Commander en ligne sur notre site www.stephaneglacier.com

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier



**PASSEZ VOS COMMANDES
AVANT 14H30 LA VEILLE**

Tél. : 01 47 82 70 08

Mail : patisseriesetgourmandises@orange.fr

LE RÈGLEMENT POUR TOUTE COMMANDE SUPÉRIEURE À 45 € SERA DEMANDÉ À L'AVANCE.



@stephaneglacierofficiel



Stéphane Glacier, Artisan pâtissier engagé

*Photos non contractuelles, liste des allergènes sur demande.
Photos de : Stéphane Léger, Jérôme Lanier,
Barbara Grossmann, Tarek Blah et Xavier Ferrand.*