

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

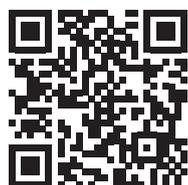
GAMME HIVER 2025-2026

À partir du 14 octobre 2025



© Xavier Ferrand

Découvrez une spécialité chaque mois sur notre site.



Commandez en ligne sur notre site www.stephaneglacier.com

AU PLUS TARD LA VEILLE À 14 H 30.

Tél. : 01 47 82 70 08

Mail : patisseriesetgourmandises@orange.fr

Nos gâteaux

NOS GÂTEAUX ET NOS TARTES
SONT POUR 4, 6, 8, 10
ET 12 PERSONNES,
SAUF INDICATION CONTRAIRE
DANS LE DESCRIPTIF.

Le Marceau

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

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Le Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline praliné,
praliné rustique, amandes caramélisées.

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Petit-Antoine

Croustillant praliné, dacquoise noisette,
crèmeux chocolat, chantilly chocolat
au lait, fines plaquettes de chocolat
au lait.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Le trois chocolats

Croustillant praliné, biscuit amande,
mousse au chocolat noir,
mousse au chocolat au lait, mousse au
chocolat blanc aux éclats
de chocolat noir.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Charlotte aux poires

Biscuit cuillère, poires fraîches pochées à
la vanille, mousse poire.

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Le millefeuille vanille

Pâte feuilletée caramélisée,
crème mousseline à la vanille.

Millefeuille praliné

Pâte feuilletée caramélisée,
crème mousseline praliné.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Le saint-honoré

Pâte feuilletée, choux caramélisés,
crème pâtissière à la vanille,
chantilly à la vanille.

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Éclipse caramel noisettes

Streusel noisettes, caramel fleur de sel,
choux crumble, crème pâtissière caramel,
chantilly caramel

Taille unique pour 6 personnes.

36,00 €



© Xavier Ferrand

Tiramisu café

Biscuit cuillère imbibé au café,
crème mascarpone, crèmeux café,
cacao en poudre

**Taille unique pour
6 personnes.**

36,00 €



© Mary Devinat

Opéra

Biscuit amande imbibé café,
crème au beurre café,
ganache au chocolat.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Senteur d'agrumes

Biscuit aux amandes citron vert, sirop
à l'orange, confit d'orange, crème brûlée
à l'orange, mousse au pamplemousse
rose, glaçage aux agrumes.

6,00 € / pers.



© Barbara Grossmann

Nos tartes

Tarte bourdaloue

Pâte sablée, crème d'amande, poires fraîches pochées à la vanille, amandes caramélisées.

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte au chocolat craquante

Pâte sablée, crémeux au chocolat, crumble chocolat, noisettes torréfiées.

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte aux macarons

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

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte choux-choux

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Les gâteaux suivant
ne seront pas
disponibles entre
le 15 décembre
et le 12 janvier 2026 :

Le Saint Honoré,
la tarte choux-choux,
la tarte bourdaloue,
la tarte rustique
aux pommes,
la charlotte aux poires,
le Millefeuille vanille
et le Millefeuille praliné.

Commandes à retirer
39, rue du G. Leclerc
à Bois-Colombes,
du mardi au samedi
et les dimanches
de fêtes le matin.

Commandez
directement sur notre
boutique en ligne.
www.stephaneglacier.com



Tarte caramel pécan

Pâte sablée, crème d'amande, noix de pécan caramélisées, caramel fleur de sel, crème diplomate caramel.

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte rustique aux pommes

Pâte sablée, compote de pommes, pommes rôties, grains de groseilles.

Pour 4 et 6 personnes.

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Flan vanille

Pâte feuilletée, crème à flan vanille. Coupé ou non (à préciser).

Pour 8 personnes. 31,60 €.

Pour 4 /6 personnes : 19,75 €.



© Xavier Ferrand

Tarte au citron

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Cheesecake au citron

Crumble, appareil creamcheese au citron confit, chantilly à la vanille.

Pour 4, 6 et 10 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Nos plateaux

Petits fours sucrés



© Stéphane Léger

21 petits-fours

4 mini tartelettes framboise,
4 mini petits Antoine,
4 mini tartelettes citron,
4 macaridises,
5 carolines chocolat.

35,70 €



© Stéphane Léger

34 petits-fours

7 carolines chocolat,
5 macaridises,
6 mini petits Antoine,
5 mini tartelettes citron,
6 mini opéras,
5 mini tartelettes framboise.

57,80 €



© Stéphane Léger

53 petits-fours

6 mini tartelettes framboise,
6 choux vanille,
6 mini tartelettes fraise
ou yuzu (selon la saison),
7 mini petits Antoine,
6 mini tartelettes citron,
7 mini opéras,
6 macaridises,
5 carolines chocolat,
4 carolines café.

90,10 €

Choux caramélisés

24 choux 40,80 €

35 choux 59,50 €

54 choux 91,80 €



© Xavier Ferrand

Petits fours salés



© Stéphane Léger

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 tartes façon pizza.

39,00 €



© Stéphane Léger

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 tartes façon pizza.

69,00 €



© Stéphane Léger

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 tartes façon pizza.

99,00 €

Macarons

Plateaux

24 macarons 43,20 €

40 macarons 72,00 €

54 macarons 97,20 €

- CHOCOLAT • CAFÉ • VANILLE
- PISTACHE • FRAMBOISE • CITRON
- CAMEL AU BEURRE SALÉ

Pyramide de 100 macarons

225,00 €



© Xavier Ferrand

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier



@stephaneglacierofficiel



Stéphane Glacier, Artisan pâtissier engagé