

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

Tél. : 01 47 82 70 08

39, rue du Général Leclerc - 92270 Bois-Colombes

Mail : patisseriesetgourmandises@orange.fr

COLLECTION
DE FÊTES

2025 • 2026

Gamme valable
du 15 décembre 2025
au 12 janvier 2026



RÉVEILLON DE NOËL / 24 DÉCEMBRE

Fin de prise de commande samedi 20 décembre à 19 h 30.

De 7 h 30 à 18 h : retrait des commandes aux camions stationnés
face à la pâtisserie et pour vos achats du jour à la boutique.

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 31 DÉCEMBRE

Fin de prise de commande samedi 27 décembre à 19 h 30.



PASSEZ VOS COMMANDES
www.stephaneglacier.com

LES COMMANDES POUR LE
24 ET LE 31 DÉCEMBRE
SONT À RÉGLER À L'AVANCE

Nos bûches

Bûches 4 personnes

28 €

Pour 4 et 6 personnes uniquement.

Bûches 6 personnes

42 €

Bûches pâtissières

Comme une charlotte au chocolat

Croustillant noisette, biscuit amande, biscuit cuillère, crème onctueuse à la vanille, mousse au chocolat, copeaux de chocolat



Disponible en buchette

Mont-Blanc

Pâte sablée aux amandes, chantilly vanille aux éclats de marrons confits, dacquoise noisette, crème de marron, meringues



Bûches glacées

Douceur lactée aux agrumes

Biscuit pain de Gênes, glace yaourt au citron vert, sorbet agrumes, chantilly vanille



Caramel

Biscuit joconde vanille, crème onctueuse caramel, caramel fleur de sel, crème légère à la vanille



Disponible en buchette

Soleil

Dacquoise coco, biscuit amande framboise, mousse mangue passion, confit de fruits rouges



Disponible en buchette

Vacherin à la vanille et fruits rouges

Glace vanille, sorbet fruits rouges, meringues, chantilly glacée.

Pour 6 personnes.

39,00 €



Tiramisu aux agrumes

Biscuit cuillère, confit d'orange, crémeux yuzu citron, mousse mascarpone



Noisettine

Croustillant noisette, dacquoise noisette, crème onctueuse praliné noisette, crémeux noisette



Disponible en buchette

Alliance Caramel Vanille

Dacquoise noisette, glace caramel, parfait vanille, amandes caramélisées



Sans gluten

Caramel noisette

Croustillant noisette, biscuit léger à la noisette, caramel fleur de sel, crème légère noisette, glaçage gourmand

7,00 € / pers.

Pour 4, 6, 8, 10 et 12 personnes et individuel.

Disponible du 26 au 31 décembre 2025.

Spécialité de la Saint Sylvestre



Passez vos commandes directement sur notre boutique en ligne.

Photos des bûches © Xavier Ferrand

Nos gâteaux et nos tartes

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

Tarte au chocolat craquante

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Petit Antoine

Croustillant praliné, dacquoise noisette, crémeux 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

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 aux macarons

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

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

Tiramisu café

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

Taille unique pour 6 personnes.

36,00 €



© Mary Devinat

Tarte au citron

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Opéra

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

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Nos gâteaux et nos tartes

Pour 4, 6, 8, 10 et 12 personnes

Cheesecake au citron

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

Pour 4, 6 et 10 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier

Nos plateaux de petits fours

Plateaux de petits fours sucrés



21 petits-fours

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

35,70 €



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 €



53 petits-fours

6 mini tartelettes framboise,
6 choux vanille,
6 mini tartelettes yuzu,
7 mini petits Antoine,
6 mini tartelettes citron,
7 mini opéras,
6 macaridises,
5 carolines chocolat,
4 carolines café.

90,10 €

Plateaux de petits fours salés



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 €



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 €



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 €

Plateaux de choux caramélisés

24 choux

40,80 €

35 choux

59,50 €

54 choux

91,80 €



© Xavier Ferrand



© Xavier Ferrand

Macarons

Les plateaux

24 macarons 43,20 €

40 macarons 72,00 €

54 macarons 97,20 €

• Chocolat • Café • Vanille
• Pistache • Framboise • Citron
• Caramel au beurre salé

Pyramide de 100 macarons

225,00 €

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier



@stephaneglacierofficiel



Stéphane Glacier, Artisan pâtissier engagé