

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

Caramel

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



Disponible en buchette

Tiramisu aux agrumes

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



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.

Mont Blanc

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



Soleil

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



Disponible en buchette

Noisettine

Croustillant noisette, dacquoise noisette, crème onctueuse praliné noisette, crèmeux noisette



Disponible en buchette

Spécialité de la **Saint Sylvestre**



Bûches glacées

Douceur lactée aux agrumes

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



Vacherin à la vanille et fruits rouges

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

Pour 6 personnes.

39,00 €



Alliance Caramel Vanille

Dacquoise noisette, glace caramel, parfait vanille, amandes caramélisées



Sans gluten



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

Petit-Antoine

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

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

Opéra

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

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, crèmeux au chocolat, crumble chocolat, noisettes torréfiées.

5,00 € / 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

Tarte au citron

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Nos gâteaux et nos tartes

Pour 4, 6, 8, 10 et 12 personnes

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier

Photos non contractuelles • Liste des allergènes sur demande

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 de petits fours

Plateaux de petits fours sucrés



21 petits fours

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

35,70 €

© Stéphane Léger



34 petits fours

7 carolines chocolat,
5 macardises,
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 yuzu,
7 mini petits Antoine,
6 mini tartelettes citron,
7 mini opéras,
6 macardises,
5 carolines chocolat,
4 carolines café.

90,10 €

© Xavier Ferrand

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 €

© 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 €

© Stéphane Léger

Plateaux de choux caramélisés

24 choux

40,80 €



© Xavier Ferrand

35 choux

59,50 €

54 choux

91,80 €



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



@stephaneglacierofficial



Stéphane Glacier, Artisan pâtissier engagé