

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

À partir du 24 avril



© 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

Tarte aux fraises

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

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte aux framboises

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

6,00 € / 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 millefeuille fraise ou framboise

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

6,00 € / pers.



© Jérôme Lanier

Le fraisier

Biscuit cuillère imbibé à la vanille, crème à la vanille, fraises.

Pour 4, 6 et 8 personnes.

6,00 € / pers.



© Jérôme Lanier

Tarte aux fruits rouges

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

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

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

Tarte myrtille vanille

Pâte sablée, crème d'amande, compotée de myrtilles sauvages, crème diplomate vanille.

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Le millefeuille vanille

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline à la vanille.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

La reine margot

Biscuit amande pistache, crémeux mangue ananas, crème légère cocktail caraïbes.

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

Tarte aux macarons

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

6,00 € / pers.



© Jérôme Lanier

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



Tarte crumble griotte pistache

Pâte sablée, crème d'amande et pistache, griottes, crumble.

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

L'éclipse fruits rouges

Streussel, confit de fraises, choux crumble garnis de crème pâtissière à la vanille, crème diplomate à la vanille, chantilly à la vanille.

Taille unique 6 personnes.

36,00 €



© Jérôme Lanier

Charlotte multifruits

Biscuit cuillère, biscuit amande, crème onctueuse à la vanille, compotée mangue passion, fruits frais

Pour 4 et 6 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tiramisu d'été

biscuit cuillère, confit de fruits rouges, crème mascarpone

Taille unique 6 personnes.

36,00 €.



© Xavier Ferrand

Tarte chou-chou

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte au citron

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Cheesecake

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

Pour 4, 6 et 10 personnes.

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Nos tartes

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 opérás,
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 opérás,
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
• Caramel au beurre salé

Pyramide de 100 macarons

225,00 €



© Xavier Ferrand

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier



@stephaneglacierofficiel



Stéphane Glacier, Artisan pâtissier engagé