Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

GAMME HIVER 2026-2027

À partir du 6 octobre 2026

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



© 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.

L'éclair XXL au chocolat

Pâte à choux, crumble chocolat, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait, fondant au chocolat.

Pour 4 et 6 personnes.

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

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, 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

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 vanillle.

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, crémeux 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

Les gâteaux suivant ne seront pas disponibles entre le 21 décembre et le 11 janvier 2027 :

Saint-Honoré, Charlotte aux poires, Millefeuille vanille et praliné, Eclair XXL, Tropézienne, Tarte bourdaloue, Tarte normande, Tarte choux-choux.

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 au chocolat craquante

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

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Commandez directement sur notre boutique en ligne

www.stephaneglacier.com

Tarte normande

Pâte brisée, appareil à normande,
pommes poêlées au beurre et cassonade.

5,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Tarte aux macarons

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

6,00 € / pers.



© Xavier Ferrand

Le cookie XXL

Pâte à cookie, chocolat, noisettes,
caramel au beurre et à la fleur de sel,
ganache chocolat.

Taille unique pour 5 personne.

14,50 €.



© Jérôme Lanier

Tropézienne

Brioche moelleuse, crème légère
à la vanille.

Pour 4 et 6 personnes.

5,50 € / pers.



© Jérôme Lanier

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

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

90,10 €

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 €

Choux caramélisés

24 choux **40,80 €**
35 choux **59,50 €**
54 choux **91,80 €**


© Xavier Ferrand


© Xavier Ferrand

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 €

Photos non contractuelles • Liste des allergènes sur demande

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

@stephaneglacierofficiel

Stéphane Glacier, Artisan pâtissier engagé