

Stéphane Pâtisseries

Bûches &
Gourmandises
2025



Créations artisanales
exclusivement sur commande

Les Bûches entremets

Taille unique 6 pers : 33 €

★ Quito

L'intensité du chocolat d'Amérique du sud

Biscuit chocolat, croustillant praliné streusel, insert crème brûlée, mousse chocolat, flocage velours cacao

★ Trieste

L'élégance des grands cafés du nord de l'Italie

Biscuit cuillère imbibé au café, insert café-chocolat au lait, mousse tiramisu au marsala

★ Papeete

La chaleur des îles du Pacifique

Biscuit dacquoise, croustillant noix de coco, insert mangue-passion, mousse noix de coco, glaçage miroir passion

★ Kyoto

La délicatesse des cerisiers en fleurs japonais

Biscuit financier cerise, croustillant riz soufflé, insert cerise griotte, crémeux thé sakura, mousse vanille et flocage velours blanc

Pour bien finir l'année

(uniquement pour le réveillon du 31 décembre)

Plateau de cream'lés

assortiment sucré/salé de cream'lés lunch

4 pces (2 salés et 2 sucrés) : 12,90 €



Les Gourmandises

À OFFRIR OU À PARTAGER

★ **La bombe à chocolat** 6,90 € pièce

Un délicieux moment cocooning

Coque de chocolat noir cachant des guimauves et du cacao en poudre. A faire fondre dans du lait chaud

★ **Les pâtes de fruits** 6,00 € l'étui de 6 pièces

Une véritable douceur fruitée

Mandarine, mangue, abricot, cassis, framboise et fraise

★ **Les sablés de Noël** 6,00 € le sachet de 80g

Un classique à déguster seuls, avec un chocolat ou un thé

Biscuits sablés au parfum chaud et légèrement épicé

★ **Les meringues de Noël** 2,30 € le sachet de 30g

De quoi fondre de plaisir

★ **Les amandes au chocolat** 7,90 € le sachet de 100g

A croquer encore et encore

Amandes enrobées de plusieurs couches de chocolat noir

★ **Le pain d'épice** 9,90 € pièce (270g)

La véritable tradition alsacienne

★ **Le kouglof bordelais**

4 pers 7,00 € pièce (200g)

8 pers 14,00 € pièce (400g)

La gourmandise bordelaise de Noël par excellence

Dates limites des commandes :
jusqu'au samedi 20/12 à 12h pour Noël
jusqu'au samedi 27/12 à 12h pour le Réveillon

COMMENT PASSER COMMANDE

Contactez moi par :

- sms ou WhatsApp : 06 89 55 17 65
- mail : contact@stephanebpatisseries.fr

Donnez moi votre :

- nom,
- numéro de téléphone,
- choix de bûche et/ou de gourmandises
- date et horaire du retrait souhaité.

Vous recevrez en retour une confirmation par sms et un n° de commande.
Ce numéro sera la preuve que votre commande a bien été prise en compte et enregistrée.

Si vous n'avez pas reçu ce numéro, aucun retrait ne sera possible.

Quelques conseils pour un transport en toute tranquillité

- * Les bûches entremets vous seront remises dans des boîtes en carton semi-rigide.
- * ATTENTION : Pour tout trajet supérieur à 20 minutes, pensez à prévoir une glacière ou un sac isotherme ainsi que des pains de glace.
- * Pour le transport en voiture, la meilleure place se trouve au sol, côté passager en évitant bien entendu de mettre le chauffage.

Les retraits seront possibles :
- à l'atelier : 51 rue Cazenave, 33100 Bordeaux
- sur le lieu de production : 51 avenue du port, 33450 Saint Loubès

L'atelier sera fermé le 25 décembre et le 1er janvier