Stéphane B

Créateur de gourmandises Bordeaux, quartier Bastide et Saint-Loubès, port de Cavernes

Carte du moment

"Colchique dans les prés"

PAS SI TARTES

6 parts - 22,50 € // 8 parts - 30 € // 10 parts - 37,50 €

TARTE TATIN
Pâte feuilletée noisette et pommes
caramélisées

TARTE BOURDALOUE Pâte sucrée, crème d'amandes, poires pochées et amandes effilées

TARTE AUX POMMES
Pâte sucrée, compote de pommes et

PAS SI TARTES "GOURMANDES"

6 parts - 28,50 € // 8 parts - 38 € // 10 parts - 47,50 €

TARTE ÉCUREUIL Pâte sucrée, caramel au beurre salée, fruits secs (noix, pistaches, noisettes, amandes et raisins)

TARTE PIÉMONTAISE Pâte sucrée, crème de noisette, ganache au chocolat, noisettes caramélisées

TARTE RIZ AU LAIT Pâte sucrée, caramel au beurre salé et riz au lait à la vanille

ENTREMETS

6 parts - 30 € // 8 parts - 40 € // 10 parts - 50 €

FAÇON TATIN Biscuit spéculos, crème à la vanille, insert de pommes caramélisées, flocage cacao

BELLE-HÉLÈNE Biscuit financier, crémeux chocolat, insert à la poire et mousse bavaroise à la vanille

BAVAROIS POIRE-CHOCOLAT Biscuit cuillère, crème bavaroise au chocolat, poires

CAPPUCINO

Biscuit cappucino, mousse cappucino,

punch léger et chantilly à la vanille

Jorsque c'est préparé avec passion et mangé avec Jorsque c'est préparé avec passion et mangé avec plaisir, cela ne peut pas baire grossir! Stéphane

Commande minimum 48h à l'avance par téléphone ou par mail, en fonction des créneaux disponibles

Pour toutes demandes de renseignements, n'hésitez pas à me contacter

par téléphone : 06 89 55 17 65 par mail : contact@stephanebpatisseries.fr

A l'atelier, j'utilise des produits pouvant contenir des œufs, fruits à coque, gluten, produits laitiers, arachides, soja et sésame.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, pensez à m'en informer lors de la commande afin que nous trouvions une solution adaptée à votre besoin.