

Stéphane B

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

"Pâques 2026"

ZESTE PRALINÉ

Biscuit dacquoise, praliné croustillant, insert crémeux au citron, mousse praliné, glaçage miroir chocolat dulcey

ÉBENE CHOCOLAT

Biscuit dacquoise, praliné croustillant, insert crémeux au caramel, mousse au chocolat, glaçage miroir au chocolat

SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée, choux caramélisés et garnis d'une crème à la vanille, chantilly vanille

Taille unique : 6 parts - 30 €



Qu'elle soit classique ou créative, la gourmandise est toujours à l'honneur chez Stéphane B

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.