

ET TOUJOURS NOTRE COLLECTION D'ENTREMETS

L'Ali-Baba
Le baba au rhum chantilly
Le baba au rhum
Le baba aux marrons
Le puits d'amour
La tarte chocolat
Le Saint-Honoré
Le Paris-Brest
La tarte citron
L'Entremet Orion
Le Criollo
La Forêt-Noire
Le Neptune
Le Mont-Blanc
La tarte chiboust
La tarte framboise

LES BOÎTES DE MACARONS

Boîte de 9 macarons	15€
Boîte de 16 macarons	26,50€
Boîte de 25 macarons	40,50€



Tous nos plats et spécialités sont préparés sur place, artisanalement, afin de vous garantir fraîcheur et qualité.

Prévoyez donc impérativement 72h de délai afin que nous préparions votre commande avec soin.

Pour toute commande passée avant le 15 décembre, nous offrons le tote bag Stohrer inspiré par le décor historique de la boutique.



**OUVERT TOUS LES JOURS
DE 7H30 À 20H30**

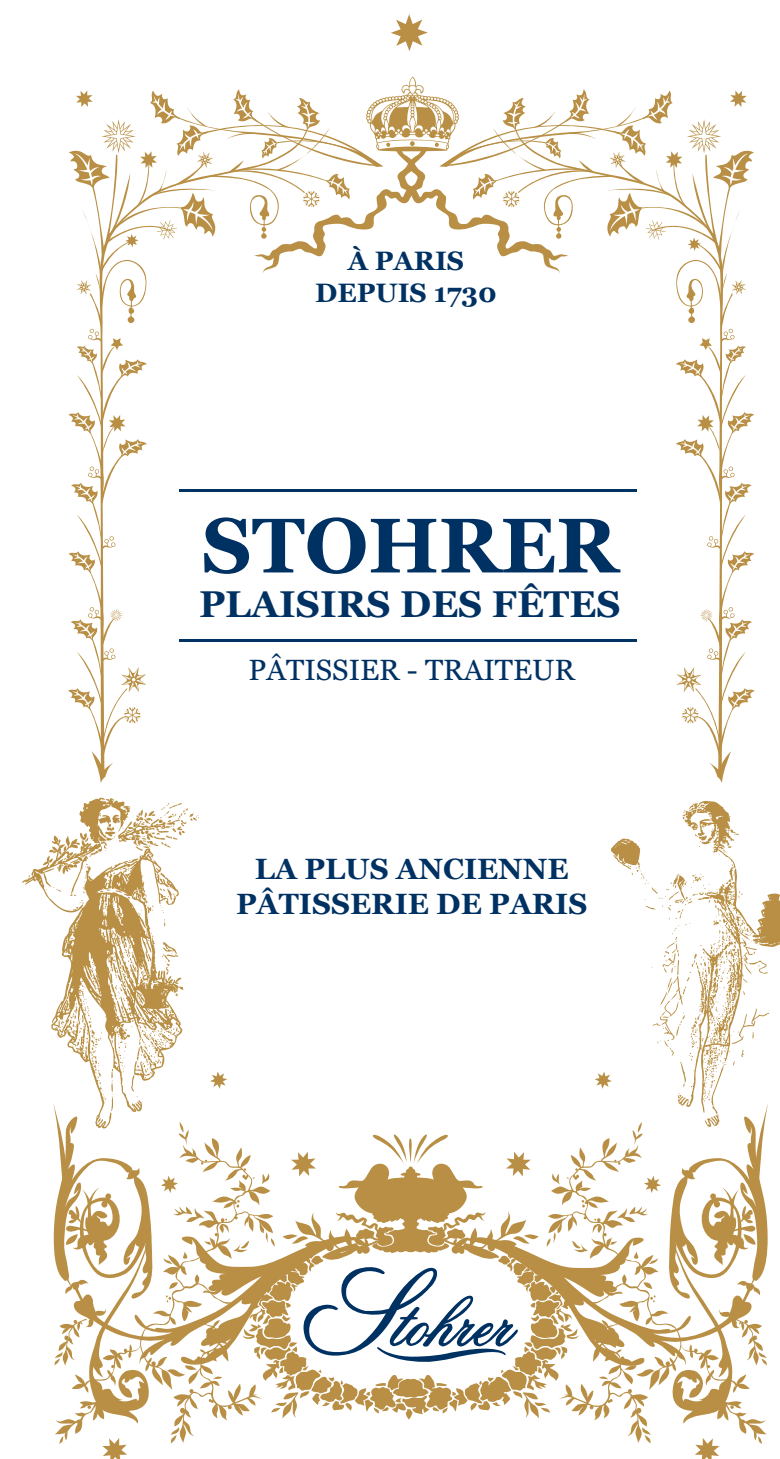
Pour retirer vos commandes,
accès à la rue Montorgueil gratuit en voiture
pendant 30 minutes,
par la rue du Louvre pendant les heures de livraison de la
zone piétonne.
(7h30-10h30) et (13h30-15h30)

f @stohrer
@stohrerparis
#stohrer
#depuis1730

www.stohrer.fr

51, rue Montorgueil - 75002 Paris
Tél. : 01 42 33 38 20 - Fax : 01 40 26 41 64
commande@stohrer.fr

**Prévoyez 72h de délai afin que nous préparions
votre commande avec soin.**





Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris, a été fondée en 1730 par le pâtissier du roi Louis XV, Nicolas Stohrer. Cette institution de la rue Montorgueil a tout d'un mythe... Un décor somptueux classé Monuments Historiques, signé par Paul Baudry (qui a œuvré au décor de l'Opéra Garnier).

Un temple du sucré et du salé, où l'on confectionne tout sur place pour proposer, siècle après siècle, le meilleur de la pâtisserie classique française. Babas au rhum (inventés par Nicolas Stohrer), puits d'amour, religieuses à l'ancienne, bouchées à la reine d'exception...

Fidèle aux traditions, la famille Dolfi, qui a récemment repris les rênes de la Maison, souhaite perpétuer l'esprit de Stohrer en s'appuyant sur un héritage exceptionnel et le savoir-faire de Jeffrey Cagnes, son chef pâtissier.

POUR L'APÉRITIF

Le plateau de canapés 12 pièces	15€
Le plateau de canapés 25 pièces	32€
Le plateau de canapés 35 pièces	42€
La boîte de fours salés (300 g environ) <i>25 pièces à consommer chaudes</i>	16,20€
La boîte de fours salés (500 g environ) <i>40 pièces à consommer chaudes</i>	27€
La boîte de fours salés (1 kg environ) <i>80 pièces à consommer chaudes</i>	54€
Le pain surprise (48 pièces)	
• Saumon fumé	54€
• Tarama	54€
• Foie gras de canard frais maison	59€

LES ENTRÉES FROIDES

L'artichaut norvégien	12€
L'éclair au foie gras de canard glaçage figues fraîches	13€
Le saumon fumé écossais	93€ /kg
Le foie gras de canard maison	170€ /kg
Les blinis maison (par 2)	3,60€

Coeur de saumon fumé Petrossian	37,80€
Oeufs de saumon Petrossian	50g : 12€ ~ 100g : 20€
Caviar OSSETRA Petrossian	30g : 66€ ~ 50g : 110€
	125g : 275€ sur commande

LES ENTRÉES CHAUDES

La bouchée à la reine au foie gras et truffée	12€
La coquille Saint-Jacques à la normande	14€
La douzaine de gros escargots de Bourgogne	19€

LES PLATS

La dinde traditionnelle, recette Stohrer, à réchauffer dans son jus, sauce truffée	
• 7/8 personnes.	128€
Le coulibiac de saumon frais, sauce mousseline	
• 4/5 personnes.	68€
• 6/7 personnes.	98€
Le filet de bœuf farci au foie gras, feuilletage croustillant, sauce périgourdine	
• 4/5 personnes.	86€
• 6/7 personnes.	124€
Le jambon en croûte et sa duxelles de champignons	
• 4/5 personnes.	59€
• 6/7 personnes.	85€
Les pommes dauphines Maison	39€ /kg
Les pommes darphin truffées Maison	4,10€ pièce

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

Cassiopée : biscuit moelleux framboise, compotée de framboises fraîches et mousse au champagne Stohrer

Lyre : biscuit moelleux chocolat cassis, compotée de cassis, praliné croquant, mousse au chocolat noir

Orion : biscuit pain de gène noisette, crémeux caramel beurre salé, mousse vanille Bourbon

Pégase : biscuit roulé noisette, ganache gianduja, mousseline praliné

Vénus : biscuit amande, compotée de mangue passion infusée à la menthe fraîche, mousse de fruits exotiques

Altais : biscuit chocolat, noisettes concassées, ganache chocolat noir intense

LES BÛCHES ROULÉES TRADITIONNELLES

Crème au beurre pistache
Crème au beurre marron
Crème au beurre chocolat

PRIX DES BÛCHES

Individuelle	5,50€
4 personnes	30€
6 personnes	45€
8 personnes	60€
10 personnes	75€