

PÂTISSERIE CH DOUCEURS
CHOCOLAT I LOVE IT
La Roche ARTISAN

patisserie.ch
Le Pâtissier de La Roche

Le Pâtissier de La Roche
Entre Fribourg et Bulle - au pied de La Berra
Rte de Fribourg 48 - 1634 La Roche / FR
026/ 413 21 43 - info@patisserie.ch - www.patisserie.ch

Carte des Tourtes

Légende



sans gluten



SANS LACTOSE

sans lactose



délai de la commande



avec oeufs



Avec des Fruits à coques



LACTOSE

avec lactose



Avec gluten

Les classiques

• Tourte Mille-Feuilles

- 3 Fonds feuilletés croustillants
- Crème diplomate légère
- Possible avec ou sans fondant



• Tourte aux Fruits

- Génoise blanche
- Crème diplomate à la vanille
- Décoré avec des différents fruits



• Tourte St-Honoré

- Fond feuilletée croustillant
- Crème diplomate avec ou sans rhum
- Choux caramélisés



• Tourte Truffée

- Biscuit chocolat
- Ganache au chocolat grand cru
- Glaçage au chocolat



Les Classiques

• Tourte aux Fraises (selon saison)

- Génoise aux fraises
- Crème diplomate à la vanille
- Décorée avec de fraises (Mai-Août)



• Tourte aux Framboises

- Génoise aux framboises
- Crème diplomate à la vanille
- Décorée avec des framboises



• Forêt Noire ou blanche

- Génoise chocolat
- Crème chocolat et crème chantilly
- Sur demande : Avec du kirsch
- Sur demande : avec griottes au kirsch
- Copeaux de chocolat noir ou blanc



• Fraisier (selon saison)

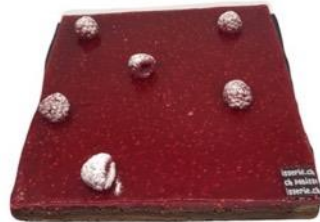
- Crème bavaroise à la vanille
- Sirop Fraise
- Meringage italienne
- Fraises (Mai-Août)



Les Mousses

• Mousse Framboise-Chocolat

- Biscuit chocolat
- Mousse framboise
- Compote de framboise



• Mousse Exotique

- Biscuit aux amandes
- Coulis ananas
- Mousse passion-mangue
- Coulis exotique



• Mousse 3 Chocolats

- Fond croquant gianduja-feuilletine
- Mousse au chocolat lait grand cru
- Mousse au chocolat noir grand cru
- Mousse chocolat blanc grand cru



• Mousse Litchi

- Biscuit aux amandes
- Mousse litchi légère
- Coulis framboise



Les Tartes

• Passion- Chocolat

- Crémeux chocolat
- Fond sablé chocolat
- Coulis passion
- Biscuit chocolat



• Vin Cuit

- Fond sablé aux amandes
- Crémeux vin cuit



• Citron Meringuée

- Fond sablé aux amandes
- Biscuit aux amandes
- Crème citron
- Meringuage Italienne



• Passion- Framboise

- Fond sablé aux amandes
- Crème passion
- Biscuit imbibé de sirop passion



Les crèmes au beurre

• Tourte Pralinée

- Génoise aux noisettes
- Crème au beurre praliné-noisettes
- Copeaux de chocolat



• Tourte au Kirsch

- Génoise imbibée de sirop Kirsch
- Crème au beurre Kirsch
- Fond japonais aux noisettes



• Tourte Grand - Marnier

- Génoise imbibée de sirop Grand - Marnier
- Crème au beurre Grand - Marnier
- Fond japonais aux noisettes



Les Tourtes glacées

• Vacherin Glacé avec crème chantilly

- Glace ou sorbet fait maison
- Fond meringue de la Gruyère
- Crème chantilly



• Vacherin Glacé sans crème chantilly

- Uniquement Sorbet de fruits
- Fond meringue de la Gruyère



• Parfait Grand-Marnier

- Génoise blanche imbibée de sirop Grand Marnier
- Parfait Grand - Marnier



Les Gâteaux

• Gâteau Bullois

- Gâteau aux noix

Taille 1= 280 g

Taille 2= 360 g

Taille 3= 480 g



• Gâteau à la crème

- Avec la vrai crème double de la Gruyère



• Gâteau aux Fruits

- Fond en pâte à gâteaux
- Liaison à la crème
- Fruits : pruneaux, rhubarbe, abricots, raisinets, pommes, cerises



• Gâteau poire- amande

- Fond en pâte sablée
- Crème d'amande
- Poires au sirop
- 1 gâteaux entier = 12 tranches



• Number Cake

- Génoise blanche ou chocolat
- Crème diplomate à la vanille ou chocolat
- CHF 7.- / pers.
- Minimum de pers : 6



24 h à l'avance



• Tourte de mariage simple sur étagère

- Toutes les tourtes possibles
- 6.- / pers. avec une décoration simple ou suppl. CHF 60.-/h pour des décorations plus complexes



• Tourte montée de mariage

- Offres spéciales selon vos souhaits

