

# Catalogue de Pâques 2025

**pâtisserie.ch**  
Le Pâtissier de La Roche

Chocolat de couverture à base de **CACAO GRAND CRU**  
**Maracaïbo** (Venezuela) et **Rio Huimbi** (Equateur)

Des **couvertures de qualité**, avec plus de cacao et **moins de sucre** !

Faits à la main, pièce par pièce, par votre Artisan de la région.

**Clients B2B** : Nous pouvons personnaliser vos lapins avec l'ajout d'un nœud dans les couleurs de votre entreprise.

## Le lapin « Diego »

**Taille :** 6 x 15 cm

**Poids :** 85 g env.

**Prix :** CHF 9.80



## Le lapin « Daisy »

**Taille :** 7 x 16 cm

**Poids :** 85 g env.

**Prix :** CHF 9.80



## Le lapin « Winnie »

**Taille :** 9 x 17 cm

**Poids :** 110 g env.

**Prix :** CHF 11.70



### Le lapin « Gianni »

Taille : 11 x 16 cm  
Poids : 120 g env.  
Prix : CHF 13.70



### La poule « Lili »

Taille : 17 x 16 cm  
Poids : 140 g env.  
Prix : CHF 14.70



### Le mouton « Snowy »

Taille : 9 x 17 cm  
Poids : 140 g env.  
Prix : CHF 14.70



### Le Coq « Elvis »

Taille : 11 x 17 cm  
Poids : 120 g env.  
Prix : CHF 13.70



### **Le lapin « Franklin »**

**Taille :** 16 x 25 cm  
**Poids :** 310 g env.  
**Prix :** CHF 31.50



### **Le lapin « Panpan »**

**Taille :** 10 x 19 cm  
**Poids :** 100 g env.  
**Prix :** CHF 13.70



### **Le lapin « Bobby »**

**Taille :** 11 x 15 cm  
**Poids :** 100 g env.  
**Prix :** CHF 11.70



### Le lapin « Mimmi »

Taille : 14 x 19 cm

Poids : 120 g env.

Prix : CHF 13.70



### Le lapin « Johnny »

Taille : 8 x 25 cm

Poids : 210 g env.

Prix : CHF 16.50



### Le lapin « Willy »

Taille : 9 x 27 cm

Poids : 240 g env.

Prix : CHF 18.50



## Les œufs de Pâques de votre Artisan

Tailles :	N°1 env. 200 g	CHF 29.50
	N°2 env. 270 g	CHF 35.50
	N°3 env. 330 g	CHF 43.50
	N°4 env. 500 g	CHF 60.50
	N°5 env. 650 g	CHF 78.50
	N°6 env. 800 g	CHF 88. --

Fabrication entièrement « maison »  
Avec nos meilleurs ingrédients.



## Les colombes de Pâques Spécialité milanaise du style « Panettone »

Poids : 500 g env.  
Prix : CHF 22.50

- « Myrtille » avec des myrtilles semi confites
- « Citron » avec des citrons semi confits
- « Classico » avec les fruits confits
- « Abricot » avec des abricots semi confits

