

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 œufs*



*Avec des Fruits à coques*



LACTOSE

*avec lactose*



*avec gluten*

## Les classiques

### • Tourte Mille-Feuilles

- 3 Fonds feuilletés croustillants
- Crème diplomate ultra 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)

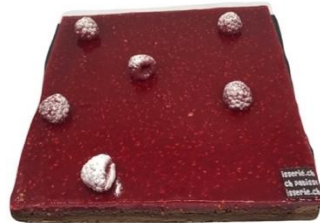
- Crème bavaroise à la vanille
- Sirop Fraise
- Meringage italienne
- Fraises (Mai-Août)



## Les Mousses

### • Mousse Framboise-Chocolat

- Biscuit chocolat
- Mousse framboise
- Compote de framboise



### • Mousse Cheesecake-Mangue

- Biscuit aux amandes
- Coulis manque
- Lime cheese-cake



### • Mousse 3 Chocolats

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





## Les Tartes

### • Crème Passion & Framboise ou crème citron



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



### • Vin Cuit

- Fond sablé aux amandes
- Crémeux vin cuit



### • Citron Meringuée

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



## Les crèmes au beurre

### • Tourte Praliné

- 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



### • Parfait Grand-Marnier

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



### • Vacherin Glacé sans crème chantilly

- Seulement des sorbets de fruits
- Fond meringue de la Gruyère





- Number Cake

- Génoise blanche ou chocolat
- Crème diplomate à la vanille ou chocolat
- Minimum de pers : 10



- Tourte de mariage

- Pour des demandes spéciales, nous sommes avec plaisir à votre disposition, idéalement par mail : [info@patisserie.ch](mailto:info@patisserie.ch)