

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



24 h à l'avance



• Tourte aux Fruits

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



24 h à l'avance

• Tourte St-Honoré

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



24 h à l'avance



• Tourte Truffée

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



24 h à l'avance

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