



# Notre carte gâteaux de saison

Création de nos  
artisans pâtisseries

*Pouly* 

# NOS GÂTEAUX

---

## Fôret noire

Un biscuit chocolat, crème chantilly et mascarpone, cerises Amarena et mousse chocolat noir.

6 personnes | 35 CHF

10 personnes | 58 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | 5.60 CHF/personne



## L'intense chocolat

Un biscuit génoise chocolat, praliné feuilleté croustillant, crémeux au chocolat suisse 72 % et mousse sabayon chocolat.

6 personnes | 35 CHF

10 personnes | 58 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | 5.60 CHF/personne



## L'intense fruits rouges

Un biscuit amande, amandes sablées, surmonté d'une gelée de framboises-cassis et d'une mousse aux fruits rouges.

6 personnes | 35 CHF

10 personnes | 58 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | 5.60 CHF/personne



## L'intense des îles

Un biscuit dacquoise coco, praliné feuilleté croustillant chocolat blanc, surmontée d'une mousse intense coco et d'un coulis mangue passion gingembre.

6 personnes | 35 CHF

10 personnes | 58 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | 5.60 CHF/personne



# NOS GÂTEAUX

---

## Tutti-frutti

Une délicieuse génoise surmontée de crème diplomate et d'un mélange de fruits frais.

6 personnes | 35 CHF  
10 personnes | 58 CHF  
15 personnes | 84 CHF  
30/60 personnes | 5.60 CHF/personne



## Madinina

Une génoise surmontée d'une mousse chocolat, d'une mousse vanille et d'un caramel croquant.

6 personnes | 35 CHF  
10 personnes | 58 CHF  
15 personnes | 84 CHF  
30/60 personnes | 5.60 CHF/personne



## Millefeuille

Sur une pâte feuilletée, une délicieuse crème diplomate et son glaçage.

6 personnes | 25 CHF  
10 personnes | 42 CHF  
15 personnes | 60 CHF  
30/60 personnes | 4.00 CHF/personne.



## Fondant au chocolat

Un grand classique au chocolat.

6 personnes | 28.90 CHF  
8 personnes | 36.90 CHF  
10 personnes | 43.90 CHF



## Le petit +

Votre plaquette de massepain personnalisée | 6.00 CHF

# NOS TARTES

---



## Fraises

Sablé breton, crème diplomate vanille, coulis fraise et fraises fraîches.

29.90 CHF



## Framboises

Pâte sablée, crème diplomate vanille et framboises fraîches.

35.90 CHF



## Crumble aux fruits des bois

Pâte sablée, fruits des bois recouverte d'un crumble et de sucre glace.

29.90 CHF



## Poires & amandes

Pâte brisée, poires et crème d'amandes.

29.90 CHF



## Pommes façon Marie

Pâte brisée, pommes et poudre de noisette.

24.90 CHF



## Abricots

Pâte brisée, abricots et crème d'amande.

29.90 CHF

# NOS TARTES

---



## Rhubarbe & framboises

Pâte brisée, rhubarbe, framboises et crème d'amandes.

29.90 CHF



## Salée au sucre

Pâte briochée et crème au sucre.

18.50 CHF



## Chocolat & caramel

Pâte sablée au chocolat, caramel au beurre salé et chocolat noir.

34.90 CHF



## Citron meringué

Pâte sablée, citron et meringue italienne.

25.90 CHF



## LA TARTE TROPÉZIENNE®

— 1956, SAINT-TROPEZ —

Brioche garnie d'un mélange de crème pâtissière onctueuse et saupoudrée de sucre perlé.

6 personnes | 34.90 CHF

8 personnes | 44.90 CHF

# NOS CAKES

---

## Citron-pavot

Cake au citron-pavot aux notes acidulées et sucrées, garni de citrons confits et graines de pavot.

15.90 CHF



## Orange

Cake moelleux à l'orange recouvert d'un subtil glaçage et parsemé d'oranges confites.

15.90 CHF



## Tyrolien

Cake tyrolien à la noisette et aux délicieux éclats de chocolat, glaçage gourmand au chocolat et noisettes torréfiées.

18.90 CHF



# POUR COMMANDER

---

**1. Sélectionnez vos produits préférés.**

**2. Complétez le bon de commande disponible dans votre boulangerie tea-room et remettez-le à votre vendeur.**

**3. Afin de mobiliser nos pâtisseries, merci de nous prévenir 24h à l'avance !**

*- Pour toute commande spéciale et/ou événement de grande ampleur, merci de nous contacter par email [commande@lefournilromand.ch](mailto:commande@lefournilromand.ch), ou au 022 783 23 23.*

*- Pour toute commande supérieure à cent francs, merci de régler le montant total lors de votre réservation.*

**4. Votre commande sera ensuite délivrée dans la boulangerie Pouly de votre choix.**

***Et voilà, vous pourrez bientôt vous régaler !***



## Nos engagements

Nos artisans élaborent vos recettes préférées en utilisant des ingrédients de qualité, sélectionnés auprès de nos producteurs locaux.