



Notre carte gâteaux de saison

Création de nos
artisans pâtisseries

Pouly 

NOS GÂTEAUX

Forêt noire

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

6 personnes | 37 CHF

10 personnes | 59 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | sur demande



L'intense chocolat

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

6 personnes | 37 CHF

10 personnes | 59 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | sur demande



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 | 37 CHF

10 personnes | 59 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | sur demande



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 | 37 CHF

10 personnes | 59 CHF

15 personnes | 84 CHF

30/60 personnes | sur demande



NOS GÂTEAUX

Tutti-frutti

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

6 personnes | 37 CHF
10 personnes | 59 CHF
15 personnes | 84 CHF
30/60 personnes | sur demande



Madinina

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

6 personnes | 37 CHF
10 personnes | 59 CHF
15 personnes | 84 CHF
30/60 personnes | sur demande



Millefeuille

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

6 personnes | 27 CHF
10 personnes | 42 CHF
15 personnes | 60 CHF
30/60 personnes | sur demande



Fondant au chocolat

Un grand classique au chocolat.

6 personnes | 29.90 CHF
8 personnes | 37.90 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.

37.00 CHF



Citron meringué

Pâte sablée, citron et meringue italienne.

27.90 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, 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 Aimé 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**.