

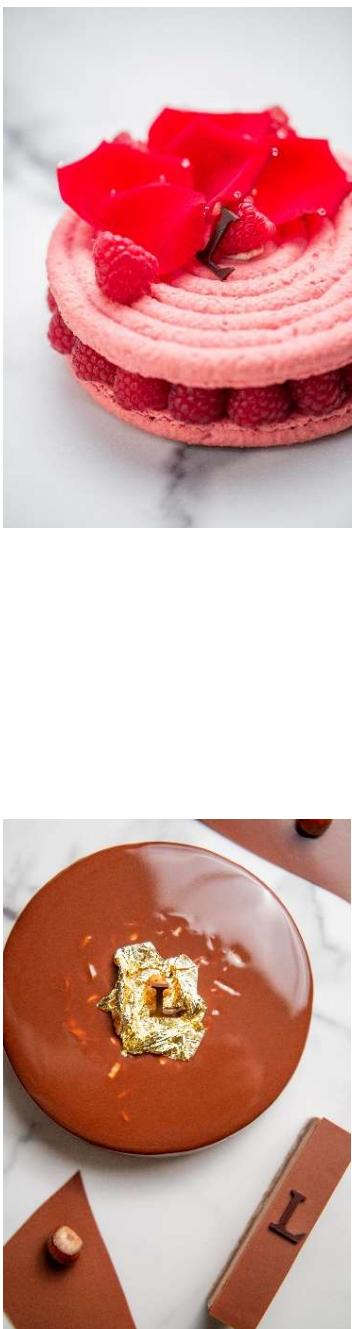
Les ENTREMETS et PÂTISSERIES

Avril 2025



LADURÉE
Paris

Les ICONIQUES



L'ISPAHAN

Macaron, crème à la rose, litchis,
framboises fraîches

Rose flavoured macaron, rose and lychee cream, fresh raspberries

Entremets 4 parts – 40 CHF TTC / 38,99 CHF HT
Entremets 6 parts – 60 CHF TTC / 58,48 CHF HT
Entremets 8 parts – 80 CHF TTC / 77,97 CHF HT



Le PLAISIR SUCRÉ

Dacquoise aux noisettes, praliné et chocolat au lait, crème
Chantilly au chocolat au lait

*Dacquoise biscuit with hazelnuts, praline and milk chocolate, chocolate
whipped cream*

Entremets individuel – 10 CHF TTC / 9,75 CHF HT
Entremets 4 parts – 35 CHF TTC / 34,11 CHF HT
Entremets 6 parts – 52 CHF TTC / 50,68 CHF HT

Tailles des entremets soumis à disponibilité

Les SAISONNIERS



L'ENTREMETS ISPAHAN

Fond croustillant rose-framboise, biscuit joconde, confit framboise-litchi, chantilly mascarpone rose, glaçage inspiration framboise, roses séchées, amandes blanchies

Raspberry-rose crispy base, joconde sponge, raspberry-lychee confit, rose flavoured mascarpone chantilly, raspberry-inspired glaze, dried rose petals, blanched almonds

Entremets individuel – 11 CHF TTC / 10,72 CHF HT



Le PISTACCCHIO

Macaron pistache, crème mascarpone et croustillant feuilletine, pistache concassée, perle Jade

Pistachio macaron, mascarpone cream and crispy feuilletine crushed pistachio and Jade pearl

Entremets individuel – 10 CHF TTC / 9,75 CHF HT



Le DIVA CHOCOLAT

Base croquante au chocolat et amandes, biscuit Sacher, feuilletine fèves de cacao, crèmeux à la vanille Bourbon, mousse au chocolat Caraïbe 66%, glaçage au chocolat, grué de cacao et feuille d'or

Crunchy base made with chocolate and almonds, Sacher biscuit, cocoa nib feuilletine, Bourbon vanilla cream and Caribbean chocolate mousse, chocolate glaze, cocoa grue and golden leaf

Entremets individuel – 10 CHF TTC / 9,75 CHF HT

Les SAISONNIERS

L'ECLAIR CARAMEL



Pâte à choux craquelin, onctueux crémeux au caramel vanillé & fèves tonka, décorée d'une languette de chocolat caramel

Chou pastry with crackers, onctuous vanilla caramel and tonka beans cream, decorated with a caramel chocolate stripe

Entremets individuel – 8,50 CHF TTC / 8,28 CHF HT

LE FLAN CHOCOLAT



Sablé au chocolat, appareil à flan au chocolat, fine couche de ganache Guanaja, chocolat râpé

Chocolate shortbread, chocolate flan mixture, thin layer of Guanaja ganache, grated chocolate

Entremets individuel – 10 CHF TTC / 9,75 CHF HT

Le DIVIN



Biscuit dacquoise aux fruits secs, ceinture chocolat Dulcey, confit framboise, insert et chantilly nougat, framboises fraîches remplies de confit framboise, mendiant aux fruits secs sablés

Dacquoise biscuit of dried fruits, Dulcey chocolate belt, raspberry confit, nougat insert and whipped cream, fresh raspberries filled with a raspberry confit, dried fruits mendiant

Entremets individuel – 11 CHF TTC / 10,72 CHF HT



La TARTE PASSION FRAMBOISE

Pâte sucrée, crème onctueuse au maracuja, framboises fraîches

Sweet dough, creamy passionfruit cream, fresh raspberries

Entremets individuel – 11 CHF TTC / 10,72 CHF HT

Les FINGERS

Beau, délicieux, et si facile à emporter. Ces jolies coques de chocolat renferment un cœur fondant posé sur une irrésistible base croustillante.

Beautiful, delicious, and so easy to take away. These pastry chocolate shells contain a melting heart on an irresistible crunchy base.



Cinq parfums au choix : chocolat caramel noisette, pistache, framboise rose, mangue yuzu et vanille pécan

Five different flavors: chocolate caramel hazelnut, pistachio, raspberry rose, mango yuzu and vanilla pecan

8,50 CHF TTC / 8,28 CHT HT

Produits soumis à disponibilité, nous vous conseillons de les commander à l'avance

Les VIENNOISERIES et CAKES

VIENNOISERIES



Notre gamme évolue au fil des saisons, plus de renseignements sur demande.

Soumis à disponibilité, croissant, pain chocolat, croissant aux noix, pain chocolat-pistache...

Our range changes depending on the season, please ask for more informations.

Available on request, croissant, chocolat croissant, walnut or chocolate-pistachio croissant...

COOKIES

Cookies regressifs et gourmands faits maison

Trois parfums disponibles:

Cacahuète, chocolat-sarrasin et pistache-céréales

Indulgent and homemade treat

Three flavors available:

Peanut, chocolate-buckwheat, pistachio-cereals

6,00 CHF TTC / 5,85 CHF HT



FONDANTS

Un gâteau de voyage pour les plus gourmands, décliné en trois saveurs : chocolat, citron ou pistache

A travel cake made for the sweet-tooth lovers declined in three flavours : chocolat, lemon or pistachio



37 CHF TTC / 36,06 CHF HT

Produits soumis à disponibilité, nous vous conseillons de les commander à l'avance

Nos SERVICES

La Maison Ladurée vous accompagne dans vos projets, cadeaux d'entreprise ou événements, grâce à ses services de personnalisation et de livraison.

Notre équipe commerciale est à votre service pour répondre à toutes vos demandes.

Service commercial : salesch@laduree.com

Site internet : www.laduree.ch

En boutique

Retirez votre commande en une heure

Livraison par coursier

Tarifs sur demande

Expédition à domicile

Selon les produits et la localisation, tarifs à partir de 18 CHF



