

Les ENTREMETS *et* PÂTISSERIES

Janvier 2025



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



L'entremets MACARON CHOCOLAT

Crèmeux chocolat Abinao 85%, mousse chocolat Manjari 64%,
praliné feuilletine au gruë de cacao

*Abinao 85% chocolate cream, Manjari 64% chocolate mousse, praliné
feuilletine and cocoa gruë*

Entremets 4/6 parts – 35 CHF TTC / 34,11 CHF HT

Entremets 8 parts – 68 CHF TTC / 66,28 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 PISTACCHIO

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, crémeux 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



La TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème d'amande au citron, confit citron et crème citron, onctueuse meringue italienne

Sweet dough, almond lemon cream, lemon jam and lemon cream, onctuous italian meringue

Entremets individuel – 10 CHF TTC / 9,75 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-sarraazin 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 make 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



