



GOURMANDISES POUR LES FÊTES 2025

LE DUO
CREATIF
PÂTISSERIE FINE
CHOCOLATERIE



APÉRITIFS/COCKTAILS

PLATEAUX APÉROS

Plateau de 20 minis canapés | CHF 65.-

- Brie, compote de figues au miel et noix
- Mousse de poulet et panais
- Crevettes et pesto rouge de tomates séchées
- Crème de saumon fumé et fromage frais au curry noir
- Mousse de thon et olives

Plateau de 16 minis sandwiches | CHF 55.-

- Mousse de truite fumée et compote de pruneaux
- Fromage frais et crudités
- Brie, compote de figues au miel et noix
- Jambon cru, parmesan, tomates séchées et pesto



Plateau de 10 minis canapés et 8 minis sandwiches | CHF 60.-

Divers assortiments: viande, poisson, végétarien ...

Plateau de 24 minis feuilletés salés | CHF 45.-

- Minis croissants au jambon
- Minis quiches au fromage
- Minis taillés aux greubons





PAINS SURPRISES

Un pain surprise contient 32 pièces pour ≈ 4-5 personnes | CHF 47.-

N°1 POISSON

- Saumon et guacamole
- Mousse de thon et olives
- Truite fumée et compote de pruneaux
- Saumon fumé et pomme

N°2 VIANDE

- Rosbif et crudités
- Pastrami
- Jambon cru, pesto
- Jambon, cornichons

N°3 MÉLANGE

- Mousse de thon et olives
- Jambon, cornichons
- Saumon fumé et pomme
- Fromage frais et crudités



SUGGESTIONS

Verrée:

≈ 3-4 pièces/pers.

Apéro avant repas:

≈ 4-5 pièces/pers.

Apéro Traditionnel:

≈ 6-8 pièces/pers.

Cocktail dînatoire:

≈ 12-15 pièces/pers.

**N'OUBLIEZ
PAS LA PARTIE
SUCRÉE!**

PARTIE SUCRÉE

Plateau de 20 mignardises sucrées | CHF 60.-

- Chou garni de crème à la vanille de Bora-Bora et confit de cerises
- Tartelette citron-yuzu, crème légère au citron
- Tarte Tatin aux fruits rouges
- Sablé breton, ganache montée pécan et son praliné
- Mousse chocolat-caramel



- Mandarinine givrée | CHF 9.20

NOS BÛCHES

TAILLE UNIQUE POUR 6 PERSONNES À CHF 48.-

BÛCHES MOUSSES



Bûche Saint Honoré

- Biscuit sablé breton reconstitué
- Biscuit moelleux aux amandes
- Crémeux vanille de Bora - Bora
- Onctueux caramel au beurre salé
- Chantilly à la vanille
- Choux caramélisés



Bûche Chocolat - Noisettes

- Dacquoise noisette aux ingrédients sans gluten
- Croustillant aux éclats de noisettes
- Crémeux noisettes
- Mousse au chocolat Grand Cru Maracaibo 65%

NOS BÛCHES

TAILLE UNIQUE POUR 6 PERSONNES À CHF 48.-

BÛCHES MOUSSES



Bûche Exotique - Riz au Lait de Coco

- Dacquoise à la noix de coco
- Riz au lait de coco vanillé
- Compotée d'ananas flambée au rhum
- Mousse légère au citron jaune
- Ganache montée à la noix de coco



Bûche Citron noir d'Iran

- Biscuit moelleux aux noisettes
- Croustillant noisette
- Confit de kalamansi, citron jaune et leurs morceaux
- Crèmeux citron « Loomi »
- Mousse onctueuse à la vanille de Bora Bora
- Ganache montée au citron jaune

NOS BÛCHES

TAILLE UNIQUE POUR 6 PERSONNES À CHF 48.-

BÛCHES GLACÉES



Bûche glacée Yaourt citron vert - Goyave

- Sorbet goyave et lime
- Crème glacée yogourt et zestes de citron vert
- Dacquoise noix de coco aux ingrédients sans gluten



Bûche glacée Forêt - Noire

- Crème glacée vanille marbré avec sorbet griotte
- Compotée de cerises noires
- Sorbet cacao stracciatella
- Biscuit chocolat aux ingrédients sans gluten

PLAISIR D'OFFRIR



DÉCOUVREZ NOS BONBONS CHOCOLAT

- Boîte de 8 chocolats | CHF 9.80
- Boîte de 15 chocolats | CHF 18.-
- Boîte de 36 chocolats | CHF 46.80
- Boîte de 49 chocolats | CHF 63.-



Découvrez également nos créations chocolatées!



LE DÉTAIL QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

- Panettone:
oranges confites, 450gr | CHF 29.50
marrons glacés, 450gr | CHF 29.50
- Stollen de Noël | CHF 25.50
- Pain d'épices | CHF 25.50
- Pain brioché pour 4 pers. | CHF 8.-
- Baguette tradition | CHF 4.20
- Foie gras de canard au torchon | CHF 62.-



DÉCOUVREZ NOS GÂTEAUX DE L'ÉPIPHANIE

- Galette des Rois frangipane à la crème d'amande, 5-6 pers | CHF 32.-

- Galette des Rois frangipane à la crème d'amande et pommes cuites, 5-6 pers | CHF 32.-

- Couronne briochée, 6 boules | CHF 15.-



- Marrons glacés, 5 pièces | CHF 15.80



IMPORTANT!

Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous invitons à passer vos commandes de Noël avant le **mercredi 17 décembre 2025**, et celles pour la fin d'année avant le **lundi 22 décembre 2025**.

Nous serons aussi exceptionnellement ouverts le **mardi 6 janvier 2026** de 7h - 18h.

N'oubliez pas de faire votre commande de gâteau de l'Épiphanie pour la déguster en famille ou au travail le mardi 6 janvier.



NOS HORAIRES POUR LES FÊTES



Lundi 15 décembre	FERMÉ
Mardi 16 décembre	FERMÉ
Mercredi 17 décembre	7h - 18h
Jeudi 18 décembre	7h - 18h
Vendredi 19 décembre	7h - 18h
Samedi 20 décembre	7h - 17h
Dimanche 21 décembre	7h - 13h
Lundi 22 décembre	7h - 18h
Mardi 23 décembre	7h - 18h
Mercredi 24 décembre	7h - 16h
Jeudi 25 décembre	7h - 12h
Vendredi 26 décembre	FERMÉ
Samedi 27 décembre	7h - 17h
Dimanche 28 décembre	7h - 13h
Lundi 29 décembre	FERMÉ
Mardi 30 décembre	7h - 18h
Mercredi 31 décembre	7h - 16h
Jeudi 1er janvier	FERMÉ
Vendredi 02 janvier	FERMÉ
Samedi 03 janvier	7h - 17h
Dimanche 04 janvier	7h - 13h
Lundi 05 janvier	FERMÉ
Mardi 06 janvier	7h - 18h

GRAND RUE 19 - 1814 LA TOUR DE PEILZ
+41 21 964 28 41

WWW.LEDUOCREATIF.CH
CONTACT@LEDUOCREATIF.CH

 @le.duo.creatif

 @LeDuoCreatif

