



# LE DUO CREATIF

PÂTISSERIE FINE

CHOCOLATIER



## NOS BÛCHES

### BÛCHE CHOCOLAT

*Mousse au chocolat 65%, crémeux caramel beurre salé et noix de pécan caramélisées sur un croustillant et biscuit brownies chocolat*

**4 personnes / CHF 30.-**

**6 personnes / CHF 45.-**



### BÛCHE ROUGE NOËL

*Mousse légère citron vert façon cheesecake, confit de framboise avec son biscuit moelleux amandes*

**4 personnes / CHF 30.-**

**6 personnes / CHF 45.-**



### BÛCHE AGRUMES

*Subtil mélange entre une mousse thé Earl Grey et un crémeux citron sudachi, sur un biscuit moelleux et crumble amandes*

**4 personnes / CHF 30.-**

**6 personnes / CHF 45.-**



### BÛCHE SIGNATURE

*Brunoise de poires cuites accompagnée de sa mousse et de choux garnis d'une crème montée, fève de tonka, le tout déposé sur un biscuit moelleux*

**Taille unique**

**6 personnes / CHF 45.-**



## NOS BÛCHES GLACÉES

### BÛCHE GLACÉE FRAÎCHEUR ★5

*Délicat mélange entre le sorbet framboise et le sorbet litchi sur un biscuit façon cake citron sans gluten*

4 personnes / CHF 30.–

6 personnes / CHF 45.–



### BÛCHE GLACÉE CITRON-MENTHE-FRAISE ★6

*Délicat mélange entre le sorbet fraise et un sorbet citron-menthe sur un biscuit façon cake citron sans gluten*

4 personnes / CHF 30.–

6 personnes / CHF 45.–



1



2



3



4



5



6



# NOTRE SERVICE TRAITEUR

## FOIES GRAS DE CANARD

*Foie gras*  
*Nature*  
250 GR. / CHF 45.-

*Foie gras*  
*Abricot, pain d'épices*  
250 GR. / CHF 45.-



## IDÉES CADEAUX

*Bons cadeaux*

*Chocolats maison*

—  
*Paniers garnis*  
*de douceurs*

—  
*Panettone*  
*500 gr. ou 90 gr.*

—  
*Sujets de Noël*  
*au chocolat*

—  
*Stollen à la*  
*pâte d'amande*



## ÉPIPHANIE

MERCREDI 6 JANVIER  
NOUS SOMMES OUVERTS!

*Galette crème d'amande*

**4 personnes**

**6 personnes**

—  
*Galette crème d'amande et pommes*

**4 personnes**

**6 personnes**

—  
*Couronne briochée*

**6 boules**

**8 boules**

# PROPOSITIONS COCKTAIL

## PAINS SURPRISE

4-5 personnes / CHF 42.-  
(32 pièces par pain surprise)

### N°1 POISSON

Mousse de thon  
—  
Saumon fumé  
Pomme  
—  
Tartare de  
saumon fumé  
—  
Truite fumée  
Pruneaux

### N°2 VIANDE

Roastbeef  
—  
Canard fumé  
Tomates séchées  
—  
Jambon  
—  
Bresaola  
Parmesan

### N°3 MÉLANGE

Fromage frais  
Crudités  
—  
Saumon fumé  
Pomme  
—  
Jambon  
—  
Mousse de thon

\* \* \* \* \*

## PLATEAUX APÉRO

Minis sandwiches  
Mélange  
20 pièces / CHF 50.-

—  
Minis canapés  
Mélange  
20 pièces / CHF 60.-

Minis sandwiches  
Canapés  
20 pièces / CHF 55.-

—  
Minis feuilletés  
Taillés, croissants jambon,  
quiches  
24 pièces / CHF 40.-

\* \* \* \* \*

## PARTIE SUCRÉE

Assortiment de mignardises  
20 pièces / CHF 50.-

# HORAIRES DE FIN D'ANNÉE

Lundi	21 décembre	07h00 – 18h00
Mardi	22 décembre	07h00 – 18h00
Mercredi	23 décembre	07h00 – 18h00
Jeudi	24 décembre	07h00 – 16h00
Vendredi	25 décembre	07h00 – 12h00
Samedi	26 décembre	Fermé
Dimanche	27 décembre	Fermé
Lundi	28 décembre	Fermé
Mardi	29 décembre	07h00 – 18h00
Mercredi	30 décembre	07h00 – 18h00
Jeudi	31 décembre	07h00 – 16h00
Vendredi	1 <sup>er</sup> janvier	Fermé
Samedi	2 janvier	Fermé
Dimanche	3 janvier	Fermé
Lundi	4 janvier	Fermé
Mardi	5 janvier	07h00 – 18h00
Mercredi	6 janvier	07h00 – 18h00
Jeudi	7 janvier	07h00 – 18h00

Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous invitons à passer vos commandes de Noël **avant le dimanche 20 décembre**.  
Celles pour la fin d'année **avant le vendredi 25 décembre**.

GRAND RUE 19  
1814 LA TOUR-DE-PEILZ

021 964 28 41  
[leduocreatif@outlook.com](mailto:leduocreatif@outlook.com)  
[www.leduocreatif.ch](http://www.leduocreatif.ch)