



FÊTES 2025



LES BÛCHES

En vente dès le 17 décembre



ÉCLAT ROUGE

Biscuit madeleine, croustillant aux amandes, crème légère à la vanille bourbon, mousse framboise, cœur confit et crémeux aux fruits rouges.



POIRE CHOC-ÉPICES

Biscuit fondant aux chocolat, croustillant aux épices, poires pochées dans un sirop vanillé, ganache montée et mousse au chocolat.



CRILAÏT

Biscuit chocolat punché au sirop de framboise, mousse onctueuse au chocolat au lait et framboise, cœur confit de framboise.



FLEUR DE GRIOTTES

Roulade au chocolat, ganache montée à la crème mascarpone et chocolat, confit de griotte.



BÛCHES TRADITION

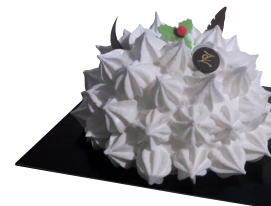
Génoise roulée, crème au beurre : Mocca, Chocolat, Kirsch ou Praliné.

**Toutes nos bûches
sont disponibles en
deux grandeurs :**

4-5 personnes (14 cm) :
Frs 38.-

6-7 personnes (21 cm) :
Frs 56.-

DESSERTS GLACÉS



FLOCON (sans gluten)

Flocons de meringue, crème glacée vanille bourbon, sorbet framboise.

Pour 4-5 personnes : Frs 41.-

Pour 6-7 personnes : Frs 59.-

BÛCHE GLACÉE TROPICANA

Dacquoise à la noix de coco, crème glacée tropicana (mangue, passion et banane), cœur sorbet fraise.

Pour 4- 5 personnes : Frs 38.-

Pour 6-7 personnes : Frs 56.-

AUTRES DESSERTS GLACÉS

Mandarine givrée : Frs 8.20

Demi ananas givré : Frs 38.-

VACHERINS GLACÉS

Mandarine - chocolat

Framboise - exotique

Griotte - pistache

Autres parfums sur demande

Pour 4-5 personnes : Frs 35.-

Pour 6-7 personnes : Frs 49.-



NOUVEL AN

L'ÉQUINOXE

Entremet de Nouvel-an

Biscuit viennois aux amandes, mousse cheesecake à la vanille, confit de fruits des bois.

Pour 4 - 5 personnes : Frs 37.

Pour 6 - 7 personnes : Frs 54.-

LE RÉVEIL

Crème au beurre mocca.

ø14 cm : Frs 22.-

ÉPIPHANIE

dès le 1^{er} janvier

GALETTE DES ROIS

Pâte feuilletée et frangipane
ou

Pâte feuilletée et frangipane
aux pommes caramel
beurre salé :

2 personnes : Frs 14.-

4 personnes : Frs 23.-

6 personnes : Frs 36.-

Couronnes des rois
en pâte levée :

7 boules : Frs 16.50

9 boules : Frs 21.-

POUR L'APÉRITIF

Plateau de 20 mini canapés variés :
Frs 69.-

Assiette de feuilletés salés
Frs 8.10 : les 100gr

Pain surprise 48 portions : Frs 79.-

Plateau de 20 mini salés : Frs 59.-

Plateau de 24 mini pâtisseries : Frs 69.-

Délai pour passer vos commandes :
Avant midi, 48 heures à l'avance
Pour vos commandes, par téléphone :
021 963 59 63
ou directement au magasin

IDÉES CADEAUX

SPÉCIALITÉS MAISON

- Panettone
- Biscômes
- Biscuits de Noël
- Christmas cake
- Sujets en chocolat
- Calendriers de l'Avent
- Boîtes de pralinés Zurcher
- Bon cadeau

HORAIRES DURANT LES FÊTES

Notre Maison sera ouverte aux horaires suivants :
du mardi au samedi de 8h00 à 18h30 et le dimanche de 8h00 à 17h00

à l'exception des :

Lundi 22 décembre de 8h00 à 18h30
Mardi 23 décembre de 8h00 à 18h30
Mercredi 24 décembre de 8h00 à 17h00
Jeudi 25 décembre de 8h00 à 13h00
Vendredi 26 décembre fermé
Mercredi 31 décembre de 8h00 à 17h00
Jeudi 1^{er} janvier de 9h00 à 17h00
Vendredi 2 janvier de 8h00 à 17h00

*Toute l'équipe de la confiserie Zurcher vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année et vous remercie pour votre confiance.*



Confiserie Zurcher SA

Avenue du Casino 45 – 1820 Montreux
www.confiserie-zurcher.ch