

WOLFI)BERG

LE CATALOGUE DES **PÂTISSERIES**



60
1961)2021

PRÉSENTATION



François Wolfisberg entouré à gauche de son épouse Elisabeth Neuhofer-Wolfisberg et à droite d'Isaline Kauffmann, cheffe-pâtissière.

- Concours Suisse des produits du terroir 2019 -

Passionné depuis l'enfance par les gestes qu'il observe et vient parfois accomplir après l'école, François Wolfisberg fils reprendra l'entreprise familiale en 1996 en lui donnant un nouvel élan. Après un apprentissage dans une bonne boulangerie-pâtisserie genevoise, le jeune homme travaille dans des palaces d'Arosa, Locarno, Gstaad et St Moritz, fait une maîtrise fédérale et diverses formations complémentaires, avant d'enseigner à son tour à l'Ecole professionnelle. Ce sportif de haut vol, à l'aise dans cinq langues, est toujours en quête de défis et prend part à de nombreux concours.

Vainqueur de la Coupe d'Europe de boulangerie en 1999, il participe à la Coupe du Monde de la spécialité en 2002, devient coach pour les équipes suisses, juré lors des sélections nationales et divers concours en Italie, en Suède ou aux Etats-Unis. Ces dernières années, François Wolfisberg fait plusieurs séjours au Japon pour y enseigner les techniques boulangères et pâtisseries. Chevalier du Bon pain, il a été distingué pour de nombreux produits lors de concours nationaux tel le Swiss Bakery Trophy ou le Concours jurassien des produits du Terroir.

Au côté de François Wolfisberg, son épouse Elisabeth, enseignante d'allemand et sportive de haut vol, s'est reconvertie pour le seconder. Elle est un soutien indéfectible, gérant la facturation, les ressources humaines, ainsi que le décor des boutiques.

Enfin, à la veille des 60 ans de l'entreprise, en 2021, nous aimons nous remettre en question, revisitant des recettes, osant de nouveaux ingrédients ou associations inédites, innovant pour ne pas céder à la routine, avec le goût et les désirs du client pour objectifs.

Notre équipe de pâtissiers travaille sans relâche pour vous proposer des desserts originaux délicieux pour célébrer un événement spécial ou simplement apprécier un moment de douceur.

SOMMAIRE

ENTREMETS **4**

ASSORTIMENT ANNUEL

TARTES **6**

ASSORTIMENT ANNUEL

PETITE PÂTISSERIE **8**

ASSORTIMENT ANNUEL ET DE SAISON

OCCASIONS SPÉCIALES **13**

CAKE DESIGN

GÂTEAU DE MARIAGE

TRAITEUR & DÉCORATION

ENTREMETS

Assortiment régulier annuel



MOUSSE TRUFFÉE

Mousse chocolat
Biscuit cacao
Glaçage chocolat

CHF 0.00/PERS



MOUSSE MÉDICIS

Mousse passion
Mousse fruits rouges
Biscuit pistache
Glaçage neutre

CHF 0.00/PERS



SAN MARCO

A compléter

Nature
Café
Chocolat

CHF 00.00



SAINT-HONORÉ

A compléter

CHF 00.00



FORÊT NOIRE

A compléter

CHF 00.00



VEGAN



FRUITS À COQUE



SOJA



LACTOSE



PRODUIT LAITIER



GLUTEN



SUR
COMMANDE



DÉLAI DE
COMMANDE



4 / 6 PERS



8 / 20 PERS

TARTES

Assortiment régulier annuel



TARTE CITRON MERINGUÉE

CHF 00.00

Pâte sucrée amande
Crème citron
Meringue



TARTE FINE AUX POMMES

CHF 00.00

Pâte sucrée amande
Crème citron
Meringue



TARTE MULTIFRUIT

CHF 00.00

A compléter



TARTE SABLÉ BRETON FRAMBOISE

CHF 00.00

Pâte à gâteau
Pommes
Guélon



TARTE AUX POMMES RÂPÉES?

CHF 00.00

Pâte à gâteau
Pommes
Guélon



VEGAN



FRUITS À COQUE



SOJA



LACTOSE



PRODUIT LAITIER



GLUTEN



SUR
COMMANDE



DÉLAI DE
COMMANDE



4 / 6 PERS



8 / 20 PERS

PÂTISSERIE

Assortiment régulier annuel



CAKE DESIGN

sur commande



Nos cakes design ont un prix de base de CHF 9,50 par personne, pour un minimum de 10 personnes, le tarif est cependant variable en fonction des différents éléments cités ci-dessous :

7 PERSONNES

18 PERSONNES

28 PERSONNES

45 PERSONNES



L'ENROBAGE

→ CLASSIQUE

Enrobage pâte à sucre, à l'anglaise

→ NUDE CAKE

Finition crème au beurre, sans pâte à sucre

LE BISCUIT

→ NATURE

→ CHOCOLAT

LE PARFUM

→ NATURE :

CRÈME AU BEURRE

+ CHF 1.- → FRAMBOISE

+ CHF 1.- → CHOCOLAT

→ EXOTIQUE

LE THÈME

→ CLASSIQUE

Un répertoire est disponible en magasin

→ ÉLABORÉ

Sur plan/photo : le prix varie en fonction de la complexité de la décoration souhaitée

L'ÉTAGE FACTICE

Pour que votre cake design soit plus imposant

+ CHF 20.-

LE PLATEAU

→ COULEUR

→ FORME

LE RUBAN

→ COULEUR



VEGAN



FRUITS À COQUE



SOJA



LACTOSE



PRODUIT LAITIER



GLUTEN



SUR
COMMANDE



DÉLAI DE
COMMANDE



4 / 6 PERS



8 / 20 PERS

CAKE DESIGN

Anniversaires

UN ÉTAGE



DEUX ÉTAGES
ET PLUS



CAKE DESIGN

Naissance - Mariage

GÂTEAU
DE MARIAGE
SUR DEVIS



OCCASIONS SPÉCIALES

Assortiment régulier annuel



NUMBER CAKE

A compléter

CHF 0.00/PERS



FORME SPÉCIALE

Nos entremets classiques peuvent être personnalisés selon vos souhaits.

CHF 0.00/PERS



GÂTEAU DE MARIAGE

A compléter

CHF 00.00



DÉCORATIONS

Plaque avec un texte

Texte

Photo impression

CHF 00.00



FÊTES

A chaque période de fête nous réalisons des produits originaux, mis en avant lors de la période en question.

CHF 00.00



VEGAN



FRUITS À COQUE



SOJA



LACTOSE



PRODUIT LAITIER



GLUTEN



SUR
COMMANDE



DÉLAI DE
COMMANDE



4 / 6 PERS



8 / 20 PERS

OCCASIONS SPÉCIALES

Gâteaux



PLATEAU GOURMAND

Mignardises petit 24 pièces
Mignardises grand 48 pièces
Macaron petit 24 pièces
Macaron grand 48 pièces

CHF 65.-/PIÈCE
CHF 130.-/PIÈCE
CHF 48.-/PIÈCE
CHF 94.-/PIÈCE

MACARON PARISIEN

Caramel beurre salé
Chocolat lait passion / noir
Citron
Framboise
Vanille

CHF 2.10/PIÈCE
MINIMUM 6 PIÈCES DE CHAQUE

MIGNIARDISES

Mini carac
Mini éclairs
Mini mille-feuille
Mini petit chou
Mini tartelettes

CHF 2.80/PIÈCE
MINIMUM 6 PIÈCES DE CHAQUE

Tous nos prix sont affichés en Francs suisses, service inclus et TVA 7,7% comprise.
N°TVA-CHE 109.873.383

WOLFISBERG

Le plaisir des saveurs authentiques



WWW.WOLFISBERG.ORG