

# WOLFISBERG

## PÂTISSERIES



60  
1961)2021

# PRÉSENTATION



François Wolfisberg  
Membre du jury de la Coupe du Monde de la boulangerie

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. Cette équipe est menée par Isaline Kauffmann, cheffe-pâtissière, qui a fait son apprentissage dans l'entreprise, un bel exemple pour tous les apprentis qu'elle accompagne au quotidien.

# SOMMAIRE

**ENTREMETS** **4**

---

**TARTES** **5**

---

**PETITE PÂTISSERIE** **6**

---

**CAKE DESIGN** **8**

---

ELABORATION ET FABRICATION

ANNIVERSAIRE

MARIAGE, BAPTÊME

**OCCASIONS SPÉCIALES** **11**

---

PLATEAUX GOURMANDS

NUMBER CAKE

FÊTES INCONTOURNABLES

**DÉCORATION** **13**

---

PLAQUETTES ET IMPRESSIONS

PERSONNALISATION

## ALLERGÈNES



FRUITS À COQUE



SOJA



LACTOSE



GLUTEN



PORC

## DÉLAI ET TAILLE



EN  
MAGASIN



SUR  
COMMANDE



DÉLAI DE  
COMMANDE



NBRE DE PERS  
PRÉCISÉ



4 / 6  
PERS



8 / 20  
PERS

Important : Les prix sont sous réserve de modification et concernent nos établissements genevois  
Prix sur demande pour notre établissement de Rolle.



### MOUSSE TRUFFÉE

Mousse chocolat  
Biscuit cacao  
Glaçage chocolat

CHF 7.80/PERS



### MOUSSE PASSION FRUITS ROUGES

Mousse passion  
Mousse fruits rouges  
Biscuit pistache  
Glaçage neutre

CHF 7.80/PERS



### SAN MARCO

Génoise nature  
Crème chantilly  
Amande  
Crème nature, café ou chocolat

CHF 7.80



### SAINT-HONORÉ

Pâte à choux  
Pâte feuilletée  
Crème diplomate  
Caramel

CHF 7.80



### FORÊT NOIRE

Biscuit cacao  
Crème chantilly  
Crème chocolat  
Copeaux de chocolat  
Nature ou alcool cerise

CHF 7.80



# TARTES

Assortiment annuel



## CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée amande  
Crème citron  
Meringue

CHF 5.80



## FINE AUX POMMES

Pâte feuilletée  
Pomme  
Cannelle  
Sucre

CHF 4.35



## TUTTI FRAISE **EN SAISON**

Pâte feuilletée  
Chocolat noir  
Crème diplomate  
Fraises  
Glaçage neutre

CHF 6.50



## MULTIFRUIT

Pâte feuilletée  
Chocolat noir  
Crème diplomate  
Fruits de saison  
Glaçage neutre

CHF 6.60



## SABLÉ BRETON FRAMBOISE **EN SAISON**

Sablé breton  
Crème pâtissière  
Framboise

CHF 35.10



# PETITE PÂTISSERIE

Assortiment annuel  
et de saison

ÉCLAIR AU CHOCOLAT/CAFÉ  
CHF 4.80



CHOU DE SAISON  
CHF 4.80



BABA AU RHUM  
CHF 5.10



MILLE-FEUILLES  
4.80 CHF



MOUSSE PASSION-FRUIT ROUGE  
INDIVIDUELLE  
CHF 4.80



TRUFFÉ CHOCOLAT INDIVIDUEL  
CHF 5.30



# PETITE PÂTISSERIE

## Tartelettes

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ  
CHF 5.00



TARTELETTE POMME VIN BLANC  
CHF 5.10



CARAC  
CHF 4.80



TARTELETTE AU CHOCOLAT  
CHF 4.90



TARTELETTE FRUITS DE SAISON  
CHF 4.90



TARTELETTE AUX FRAISES  
CHF 4.90



# CAKE DESIGN

*sur commande*

Nos cake-designs 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 :



## ENROBAGE

→ CLASSIQUE

Enrobage pâte à sucre, à l'anglaise

→ NUDE CAKE

Finition crème au beurre, sans pâte à sucre

## BISCUIT

→ NATURE

→ CHOCOLAT

## PARFUM

→ NATURE :

CRÈME AU BEURRE

+ CHF 1.- → FRAMBOISE

+ CHF 1.- → CHOCOLAT

→ EXOTIQUE

## THÈME

→ CLASSIQUE

Un répertoire est disponible en magasin

→ ÉLABORÉ

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

## ÉTAGE FACTICE

Pour plus de hauteur!  
+ CHF 20.-

## PLATEAU

BASE DU CAKE DESIGN

→ COULEUR

→ FORME

## RUBAN

AUTOUR DU PLATEAU

→ COULEUR



SUR  
COMMANDE



DÉLAI DE  
COMMANDE  
3 JOURS

10+

# CAKE DESIGN

Fêtes et anniversaires

UN ÉTAGE



DEUX ÉTAGES  
ET PLUS



SUR  
COMMANDE



DÉLAI DE  
COMMANDE  
3 JOURS

10+



GÂTEAU  
DE MARIAGE  
SUR DEVIS



SUR  
COMMANDE



DÉLAI DE  
COMMANDE  
3 JOURS

10+

# OCCASIONS SPÉCIALES

## Plateaux gourmands



### MIGNIARDISES

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

**CHF 2.80/PIÈCE**  
MINIMUM 6 PIÈCES DE CHAQUE



### MACARON

Caramel beurre salé  
Chocolat lait passion / noir  
Citron  
Framboise  
Vanille

**CHF 2.10/PIÈCE**  
MINIMUM 6 PIÈCES DE CHAQUE



### PLATEAU GOURMAND

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



**CHF 65.00**  
**CHF 130.00**  
**CHF 48.00**  
**CHF 94.00**

### NUMBER CAKE

CHF 9.50/PERS

Pâte sucrée  
Crème diplomate  
Fruit  
Décor



SUR  
COMMANDE



DÉLAI DE  
COMMANDE

# OCCASIONS SPÉCIALES

*Fêtes incontournables*



## **ÉPIPHANIE**

---

Galette des Rois  
Couronne des Rois



## **SAINT-VALENTIN**

---

Macaronade framboise coeur  
Mousse chocolat/fruits rouges



## **PÂQUES**

---

Carac  
Colombe  
Chocolat

# OCCASIONS SPÉCIALES

*Fêtes incontournables  
(suite)*



## FÊTES DES MÈRES

Sablé breton framboise  
Macaronade framboise  
Carac rose  
Number cake cœur



## 1ER AOÛT

Carac drapeau suisse  
Mille-feuille suisse



## L'ESCALADE

Marmite en chocolat noir ou lait  
Plusieurs tailles  
Légumes en massepain  
Pétards



## NOËL

Assortiment de bûches  
Forêt enchantée (Mousse vanille, compoté d'abricots du Valais, praliné feuilletine et biscuit sablé breton)  
Médicis (Mousse passion, mousse fruits rouge et biscuit pistache)  
Palace (Mousse au chocolat, biscuit chocolat)  
Céleste (Mousse marrons, crèmeux vanille et biscuit amande)  
Tibiscuit (Mousse Philadelphia, yuzu, gelée d'agrumes et biscuit pain d'épices)

### PLAQUETTE

Plaquette avec un texte en massepain

Court

Long



CHF 8,00  
CHF 10,00



### IMPRESSION

Personnaliser votre gâteau avec un visuel  
que nous imprimons :

- photographie
- logo

Format A5

Format A4



CHF 30.00  
CHF 40.00



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](http://WWW.WOLFISBERG.ORG)



60  
1961)2021