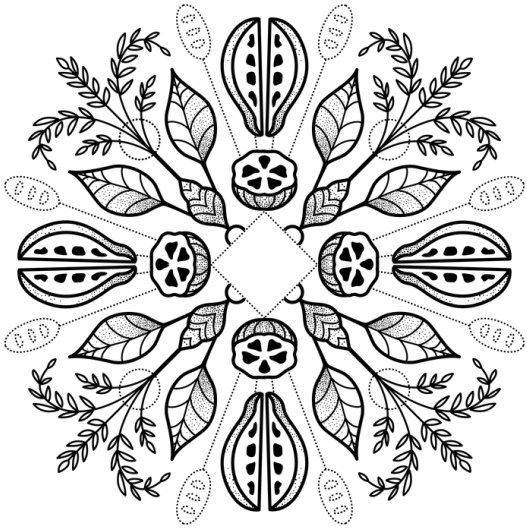
MAISON

BUET

LAUSANNE

CATALOGUE
TOURTES & ENTREMETS



Bienvenue chez vous,
Bienvenue à la Maison Buet

CAFÉ-BOUTIQUE Rue Grand St-Jean 6 - 1003 Lausanne

MAGASIN Rue Haldimand 11 - 1003 Lausanne

SOMMAIRE

• PÂTISSERIES À PARTAGER •

Toute l'année • Minimum 24h à 72h l'avance

Carac 4
Crème brûlée 4
Délice aux framboises 5
Mousse citron - kalamansi 5
Mousse exotique 6
Mousse framboise 6
Mousse passion - framboise 7
Mousse trois chocolats 7
Mousse yuzu sésame noir 8
Paris-Brest 8
Pavé du Grand-St-Jean 9
St-Honoré 9
Tarte au citron 10
Tarte au vin cuit 10
Tourte truffée 11

Toute l'année • Minimum 48h à 72h l'avance

Tarte amandes et poires 11
Tarte au citron meringuée 12
Tarte aux fruits cuits 12
Cheesecake 13
Génoise aux fruits 13
Forêt-Noire 14
Mille-Feuille 14

Toute l'année • Minimum 5 jours à l'avance

Mousse des Caraïbes 15
Opéra 15

Selon la saison • Minimum 24h à 72h l'avance

Mousse abricot - romarin 16
Mousse pistache - fraise 16
Tarte aux vermicelles 17

Carac



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes

Description
Une pâte croustillante aux noisettes et à la cannelle, une ganache au chocolat fondante et son glaçage vert : l'incontournable suisse.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 personnes	16 cm	19.90.-
72h à l'avance		
6 personnes	18 cm	26.50.-
8 personnes	20 cm	34.50.-

Crème Brûlée



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Description
Une crème onctueuse sous une fine couche de caramel croquant, pour un délicieux contraste de textures.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 personnes	16 cm	19.90.-
72h à l'avance		
6 personnes	18 cm	26.50.-
8 personnes	20 cm	34.50.-

Délice aux Framboises



Description
Ce dessert allie une crème bavaroise vanille et un feuilleté au beurre. Son dôme parsemé d'amandes effilées cache des framboises.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	19.90.-
4 personnes	16 cm	29.50.-
6 personnes	18 cm	41.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Amandes

Mousse Citron – Kalamansi



Description
Une mousse légère au kalamansi qui s'associe au citron pour une fraîcheur intense et délicatement acidulée.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Amandes

Mousse Exotique



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes

Description
Mousse au chocolat au lait et crémeux aux fruits exotiques (banane, ananas et fruit de la passion) sur un croustillant coco-chocolat.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Mousse Framboise



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes • Amandes

Description
Une mousse aérienne aux framboises sur son croustillant aux noisettes, qui marie douceur et fraîcheur dans une bouchée fruitée.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Mousse Passion – Framboise



Description
La vivacité du fruit de la passion rencontre la douceur acidulée de la framboise dans une mousse légère, un incontournable !

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes

Mousse aux Trois Chocolats



Description
Chocolat noir, au lait et blanc se rencontrent dans un trio de mousses fondantes, pour les amoureux du chocolat.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes • Amandes

Mousse Yuzu et Sésame Noir



Description
Biscuit moelleux au yuzu, un subtil citron japonais, accompagné de son crémeux délicat et de son croustillant au sésame noir.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes • Amandes

Paris-Brest



Description
Une couronne de pâte à choux garnie d'une crème pralinée généreuse. Une gourmandise tout en rondeur.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 personnes	18 cm	28.50.-
6 personnes	20 cm	48.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Pavé du Grand-St-Jean



Description
Un mariage unique entre le chocolat et la framboise. Une spécialité de la Maison BUET à partager pour toutes les occasions.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 à 6 personnes	14 cm	26.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Amandes

St-Honoré



Description
Pâte à choux, caramel et crème onctueuse s'unissent dans un grand classique aussi élégant que gourmand.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 personnes	20 cm	32.50.-
6 personnes	24 cm	46.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Tarte au Citron



Description
Une pâte croustillante garnie d'une crème au citron onctueuse, pour un bel équilibre entre douceur et vivacité.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 personnes	16 cm	19.90.-
72h à l'avance		
6 personnes	18 cm	26.50.-
8 personnes	20 cm	34.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Tarte au Vin Cuit · Raisinée



Description
Une tarte généreuse à la raisinée, aux saveurs intenses et fruitées, pour savourer une spécialité de chez nous.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
4 personnes	16 cm	19.90.-
72h à l'avance		
6 personnes	18 cm	26.50.-
8 personnes	20 cm	34.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Tourte Truffée



Description
Une tourte fondante qui allie le chocolat et le praliné, pour un plaisir généreux qui ravira les amateurs de chocolat.

Disponibilité : Toute l'année

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes • Amandes

Tarte Amandes et Poires

PHOTO À VENIR

Description
Des poires fondantes et une crème d'amandes généreuse sur un feuilleté au beurre : un mariage tout en douceur.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
4 personnes	18 cm	19.50.-
72h à l'avance		
6 personnes	26 cm	29.50.-
8 personnes	30 cm	38.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Amandes

Tarte au Citron Meringuée



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Description
Une crème au citron acidulée, une pâte croustillante et une meringue aérienne pour une gourmandise équilibrée.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
4 personnes	16 cm	21.50.-
72h à l'avance		
6 personnes	18 cm	26.50.-
8 personnes	20 cm	36.50.-

Tarte aux Fruits cuits



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Fruits à la demande
et selon la saison

Description
Une pâte croustillante habillée de fruits selon demande, pour un dessert généreux, frais et délicatement gourmand.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
4 personnes	18 cm	17.50.-
72h à l'avance		
6 personnes	26 cm	26.50.-
8 personnes	30 cm	35.-

Cheesecake



Description
Un cheesecake onctueux dont les saveurs varient au gré des envies de nos pâtissiers. Selon l'arôme du moment.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
6 personnes	12 x 16 cm	32.20.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Génoise aux Fruits



Description
Une génoise moelleuse et une délicieuse crème vanille sublimée par une garniture fruitée. Un dessert tout en douceur.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Allergènes
Gluten • Œuf

Forêt-Noire



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Alcool

Possible de demander
sans alcool et sans cerises

Description
Le mariage gourmand du biscuit au chocolat, de la crème chantilly et des cerises, dans un grand classique.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Mille-Feuille



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Description
Un feuilletage croustillant et une crème onctueuse se superposent pour un classique aussi délicat que gourmand.

Disponibilité : Toute l'année

48h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Mousse des Caraïbes



Description
Une mousse chocolat fève de tonka délicate et fondante, pour une parenthèse gourmande tout en douceur.

Disponibilité : Toute l'année

5 jours à l'avance		
6 personnes	12 x 16 cm	32.20.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes

Opéra



Description
De fines couches de biscuit aux amandes, de crème au café et de ganache au chocolat, pour un accord intense.

Disponibilité : Toute l'année

5 jours à l'avance		
6 personnes	12 x 16 cm	32.20.-

Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Amandes

Mousse Abricot – Romarin



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes • Amandes

Description
Une mousse légère à l'abricot et au romarin. Un mariage subtil et délicieux.

Disponibilité : Selon la saison

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Mousse Pistache – Fraise



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf
Noisettes • Amandes

Description
La douceur fruitée de la fraise s'allie aux notes délicates de la pistache dans une mousse gourmande.

Disponibilité : Selon la saison

24h à l'avance		
2 à 3 personnes	14 cm	21.50.-
4 personnes	16 cm	32.50.-
6 personnes	18 cm	46.50.-
72h à l'avance		
8 personnes	20 cm	62.50.-

Tarte aux Vermicelles



Allergènes
Gluten • Lactose • Œuf

Description
De fins vermicelles à la crème de marrons avec de la meringue sur un fond de tarte croustillant. La gourmandise de l'automne.

Disponibilité : Selon la saison

24h à l'avance		
4 personnes	16 cm	21.50.-
72h à l'avance		
6 personnes	18 cm	26.50.-
8 personnes	20 cm	36.50.-

PRISE DE COMMANDE

• POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ-NOUS •

Quel est le délai de production ?
Votre commande doit être effectuée du lundi au samedi avant midi pour le jour ouvré suivant, selon le délai indiqué sur la fiche du gâteau.

Que dois-je mentionner lors de ma commande ?
- le nom du gâteau
- la dimension souhaitée
- vos coordonnées complètes
- l'établissement de retrait désiré
- la date et l'heure (entre 6h30 et 18h00)

Comment effectuer une commande ?
- Dans l'un de nos établissements
- Par mail : info@maisonbuet.ch
- Par téléphone : 021 312 62 90
- Sur la boutique en ligne : www.maisonbuet.ch/boutique-en-ligne
- Sur le formulaire de contact : www.maisonbuet.ch/contact

J'aimerais personnaliser mon gâteau, quelles sont les possibilités ?
- Ajout d'une plaquette personnalisée : + 2.50.-
- Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous contacter directement.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire et vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

La Maison Buet vous remercie
et vous souhaite une bonne journée

N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux sociaux
et rejoindre notre programme fidélité "Badger"

www.maisonbuet.ch • 021 312 62 90 • info@maisonbuet.ch