



*Le Comptoir*

WOODWARD

CATALOGUE

*2024*





## *Le Comptoir des gourmands*

Implanté en plein coeur de Genève, Le Comptoir Woodward est un café et une boutique dédiée aux amoureux de la gastronomie. Né de la complicité entre Titouan Claudet, chef pâtissier du Woodward et Olivier Jean, chef exécutif des restaurants Le Jardinier et L'Atelier Robuchon, cet écrin de gourmandise vous accueille tout au long de la journée pour une pause sucrée ou salée.

# *Les Viennoiseries*

Chaque matin, découvrez les fabuleuses viennoiseries de l'hôtel The Woodward.





# Les Viennoiseries



## Croissant pur beurre

Feuilletage Maison pur beurre Suisse confectionné avec la farine du moulin de La Vaux.  
Croustillant et moelleux.

Prix TTC

**3.50 CHF**

## Brioche feuilletée noisette

Pâte à brioche feuilletée pur beurre Suisse, cœur crémeux praliné noisette, sarrasin et fleurs de sel.

**4.80 CHF**

## Pain suisse

Feuilletage croustillant Maison pur beurre Suisse confectionné avec la farine du moulin de La Vaux, crème pâtissière fondante à la vanille de Madagascar et éclats de chocolat Suisse.

**4.80 CHF**

## Roulé gianduja

Feuilletage Maison pur beurre Suisse, cœur crémeux au Gianduja parfumé à la fève de Tonka.

**4.00 CHF**

## Roulé exotique

Feuilletage Maison pur beurre Suisse, cœur crémeux aux fruits exotiques et gelée aux fruits de la passion et vanille de Madagascar.

**4.80 CHF**





# *Les Pâtisseries*

Découvrez notre sélection de pâtisseries, imaginée par le créatif et passionné chef Titouan Claudet.





# Les Pâtisseries



Prix TTC

## Mosaïque

Croustillant chocolat lait, biscuit cacao sans farine, crémeux et mousse chocolat noir, praliné noisette à la fleur de sel.

**10.00 CHF**

## Gâteau exotique

Croustillant chocolat blanc et fleur de sel, biscuit noix de coco torréfiée, zeste de citron vert, gelée aux fruits de la passion et vanille de Madagascar, crémeux exotique et mousse coco citron vert.

**9.00 CHF**

## Tarte yuzu

Pâte sucrée au citron vert, crème d'amande fondante parfumée au yuzu, crémeux acidulé, gelée à la verveine fraîche et panacotta citron jaune.

**9.00 CHF**

## Cookie noisette ou amande

Pâte à cookie crousti-moelleuse, éclats de chocolat noir et lait Suisse, amandes ou noisettes caramélisées et praliné à l'ancienne et fleur de sel.

**4.90 CHF**

## Tarte tatin

Pâte sucrée au citron vert, crème d'amande fondante à la vanille de Madagascar, crémeux à la fève de Tonka, compote et dôme caramélisé de pommes Kissabel.

Individuelle  
**9.50 CHF**

4-6 personnes  
**38.00 CHF**

## Flan vanille

Feuilletage croustillant Maison pur beurre Suisse confectionné avec la farine du moulin de La Vaux, crémeux fondant à la vanille de Madagascar, pointe de fleur de sel.

Individuelle  
**9.00 CHF**

6 personnes  
**49.00 CHF**

## Paris-Brest

Pâte à chou, craquelin à la cassonade, croustillant et dacquoise noisette, crémeux praliné, et crème mousseline à la noisette du Piémont.

Individuelle  
**9.50 CHF**

6 personnes  
**54.00 CHF**



# *Les Forêts Noires*

Voici l'authentique Forêt Noire Castrischer, chef d'œuvre chocolaté et référence de la pâtisserie familiale suisse depuis plus de 60 ans.







# Les Forêts Noires



La Forêt Noire signature de la Maison Castrischer, ganache chocolat et crème Suisse légère.

**Forêt Noire  
chocolat au lait**

**Forêt Noire  
chocolat noir**

**Forêt Noire  
chocolat blanc**

Prix TTC

La part

**7.50 CHF**

4-6 personnes

**39.00 CHF**

8-10 personnes

**69.00 CHF**

12 personnes

**96.00 CHF**

14 personnes

**112.00 CHF**

16 personnes

**128.00 CHF**

25 personnes

**200.00 CHF**



# *Les créations salées*

Les becs salés sont aussi chez eux au Comptoir Woodward avec des mets imaginés par Olivier Jean, chef doublement étoilé de l'Atelier Robuchon.





# Les créations salées



Prix TTC

## Le feuilleté jambon fromage

Feuilletage salé signature du Woodward, Jambon cuit du Valais, Gruyère des alpages AOP avec salade de roquette et mayonnaise aux herbes pilées du canton de Genève.

**18.00 CHF**

## Le feuilleté saumon

Feuilletage salé signature du Woodward, Saumon fumé de Carouge, pousses d'épinards et mayonnaise relevée au piment fumé.

**18.00 CHF**

## Le feuilleté viennois

Feuilletage salé signature du Woodward, saucisse viennoise relevée à la crème de moutarde.

**14.00 CHF**

## Le club sandwich

Le club sandwich du Woodward, mayonnaise relevée à la moutarde verte, chiffonnade de laitue, œuf dur de la ferme du Lignon, tomate fraîche et filet de dinde cuit à basse température.

**18.00 CHF**





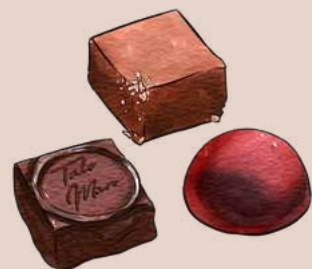
# *Les Chocolats*

Dégustez notre sélection de chocolats Stettler, héritée d'un savoir-faire genevois unique depuis plus de 70 ans.





# Les Chocolats



## Collection deluxe

Délicate sélection de chocolats, ganaches et pralinés. Des recettes originales qui révèlent les arômes du chocolat. Un coffret idéal à offrir ou à déguster.

12 pièces	24 pièces	49 pièces	98 pièces	128 pièces
<b>19.00 CHF</b>	<b>39.00 CHF</b>	<b>68.00 CHF</b>	<b>126.00 CHF</b>	<b>153.00 CHF</b>

Prix TTC

## Pavé de Genève

Traditionnels Pavés de Genève, au chocolat au lait ou noir, recette Originale de Paul Stettler.

12 pièces
<b>18.00 CHF</b>
24 pièces
<b>37.00 CHF</b>

## Noisettes craquantes

Noisettes craquantes d'Italie caramélisées et enrobées de chocolat au lait suisse Sambirano 38%.

100 gr.
<b>17.00 CHF</b>
200 gr.
<b>32.00 CHF</b>

## Amandes pralinées

Amandes pralinées d'Espagne caramélisées enrobées de chocolat noir Talo Maro 69%.

100 gr.
<b>17.00 CHF</b>
200 gr.
<b>32.00 CHF</b>

## Orangettes

Délicates écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir Talo Maro 69%.

100 gr.
<b>17.00 CHF</b>
200 gr.
<b>32.00 CHF</b>

## Pâte à tartiner maison

Onctueuse pâte à tartiner maison. Pour les adeptes de saveurs authentiques, vous allez adorer notre recette aux noisettes torréfiées du Piémont au bon lait suisse.

**15.00 CHF**





# Les Tablettes

Prix TTC  
**9.00 CHF**



## **Tablette chocolat Taló Maro (Noir)**

Laissez-vous séduire par l'élégance du chocolat noir haut de gamme, révélant des arômes complexes dans cette tablette au caractère intense et sophistiqué.



## **Tablette chocolat Opus (Lait)**

Un lait Opus offrant une tablette irrésistible pour les amateurs de douceur.

**9.00 CHF**



## **Tablette chocolat noir amandes**

Plongez dans l'intensité du chocolat noir associé à des amandes croquantes, pour une expérience riche en saveurs et en contrastes.

**10.00 CHF**



## **Tablette chocolat lait noisettes**

La rencontre parfaite entre le chocolat au lait velouté et des éclats de noisettes croquantes, procurant une texture irrésistible et un goût gourmand.

**10.00 CHF**



## **Tablette chocolat blanc vanille**

Une délicieuse fusion de chocolat blanc et de notes de vanille, offrant une expérience douce et onctueuse qui fond dans la bouche.

**10.00 CHF**



## **Tablette chocolat noir mendiants**

Découvrez l'alliance envoûtante du chocolat noir intense avec des fruits secs sélectionnés, offrant une expérience exquise pour les amateurs de plaisirs chocolatés sophistiqués.

**11.00 CHF**



## **Tablette chocolat lait mendiants**

Une symphonie de fruits secs et de noix enrobée de chocolat au lait, créant une tablette généreuse et équilibrée pour satisfaire les palais les plus gourmands.

**11.00 CHF**



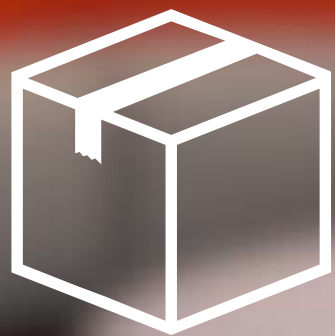
# Personnalisation

	Pièces	Prix TTC
Personnalisation d'un chocolat de la collection par sérigraphie de votre nom / logo. (Minimum 300 chocolats)	Unité	0.90 CHF
Personnalisation d'un chocolat de la collection à l'aide d'un tampon logo.	Prix du tampon	250.00 CHF
	Unité	0.90 CHF
Fourreau personnalisé pour boîte de chocolats de 12 pièces	Unité	4.50 CHF
Fourreau personnalisé pour boîte de chocolats de 24 pièces	Unité	6.00 CHF
Ruban personnalisé avec votre logo et vos couleurs (Minimum 100 boîtes)	Unité	6.00 CHF
Fourreau personnalisé pour tablette de chocolats. (Minimum 50 pièces)	Unité	3.50 CHF





*Confiez-nous la gestion logistique*



**Stockage**



**Insertion des messages  
personnalisés**



**Envoi de vos colis**



# *Contactez-nous*

Pour toute commande ou demande d'information,  
merci de contacter notre service commercial.

**[commercial@lecomptoir-woodward.com](mailto:commercial@lecomptoir-woodward.com)**

Des réductions peuvent être appliquées en fonction du  
montant de votre commande.





*Le Comptoir*

WOODWARD

Rue Neuve-du-Molard 7

1204 Genève

[www.lecomptoir-woodward.com](http://www.lecomptoir-woodward.com)