

LES CHOCOLATS & CONFISERIES

Les coffrets assortiments de bonbons de chocolat

18 bonbons (environ 160g)	17,90 €
24 bonbons (environ 210g)	23,90 €
36 bonbons (environ 320g)	33,90 €
48 bonbons (environ 430g)	42,90 €
96 bonbons (environ 860g)	82,90 €
144 bonbons (environ 1,290kg)	120,00 €

Les Navettes du Palais

12,00 € la boîte de 6

Les mendiants en chocolat noir, au lait, blanc & dulcey.

Les orangettes (segments d'orange confite enrobés de chocolat noir).

Les citronnettes (segments de citron confit enrobés de chocolat blanc & noix de coco).

Et aussi : Les segments de gingembre confit enrobés de chocolat.

Le Sapin de Noël en chocolat noir, au lait ou blanc (petit ou grand modèle).

Les Personnages de Noël en chocolat noir, au lait ou blanc.

Les rochers pralinés enrobés de chocolat noir ou au lait.

- Le Panettone

- Les marrons glacés de la Maison Corsiglia.

- Le Pain d'épices

- Les barres de nougat blanc ou noir de la Maison Jonquier.

Les Macarons

8,00 € les 100 g

Pour offrir :

La boîte de 8 macarons	14,50 €
La boîte de 12 macarons	21,90 €
Le cube de 16 macarons	28,50 €
La boîte de 20 macarons	34,50 €

Possibilité d'expédier les Coffrets de chocolat & les Navettes du Palais.

Se rapprocher de la boutique "LES CHOCOLATS..."

Au mois de décembre, la boutique demeurera fermée tous les dimanches.

LES CHOCOLATS... : ouverture exceptionnelle dimanche 22 décembre de 10h00 à 18h00

Pour les retraits de vos commandes, la boutique sera ouverte les mardis 24 & 31 décembre de 8h à 18h.

Elle est fermée mercredi 25 & jeudi 26 décembre. Réouverture vendredi 27 décembre.

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre, nous vous invitons à passer vos commandes au plus tard samedi 28 décembre.

La boutique sera fermée mercredi 1^{er} & jeudi 2 janvier.

Réouverture vendredi 3 janvier 2020 pour célébrer les Rois.

Les retraits de desserts se font uniquement au 66 rue Grignan.

Commande intégralement payée : SALON DE THÉ | Commande non payée : BOUTIQUE

Si commande de chocolats PAYÉE, possibilité de les retirer avec les desserts via le SALON DE THÉ

Pâtisserie - Salon de thé
66, rue Grignan - 13001 MARSEILLE

Les Chocolats...
16, rue Breteuil - 13001 MARSEILLE

04 91 33 09 75 | sylvaindepuichaffray.fr



SYLVAIN DEPUICHAFFRAY
MARSEILLE

Crédits photos : Jean-Philippe Garabédian - Conception Graphique : Nouveaux Territoires Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr - Ne pas jeter sur la voie publique.



SPÉCIAL
FÊTES 2019

SPÉCIAL FÊTES

Carte cocktail valable les 20, 21, 23 & 24 décembre, 27, 28, 30 & 31 décembre

Assortiment salé

Mini pizza, mini cakes, mini quiches, mini tartelettes.

Assortiment de 20 pièces (environ 250 g) 20,00 € la boîte

Les Pains Surprises

- **Saumon fumé**, fromage frais à la ciboulette.

- **Charcutier** : Jambon cru, jambon blanc, saucisson marseillais.

..... 28,00 € les 30 pièces - 38,00 € les 50 pièces

- **Foie gras & chutney de figues.**

..... 36,00 € les 30 pièces - 50,00 € les 50 pièces

Mini pissaladières

..... Sur une fondue d'oignons

| Rouget, tapenade, citron confit. | Magret fumé, roquefort, abricot sec. | Jambon cru, chèvre, artichaut.

(min 2 pièces identiques) 2,80 € la pièce

Foie gras de canard mi-cuit maison

..... 35,00 € le lobe de 250g

Mini Verrines salées

Choix 1

Purée de patate douce, gingembre, champignons et oignons frits (V).

Crème de potimarron, noisettes torréfiées, jambon cru.

Purée de céleri truffée, noix de saint Jacques, pistache.

Crème de fenouil, saumon fumé, perles de Yuzu.

Choix 2

Purée de carotte, roquefort et noix de pécan (V).

Duo de crevettes et mangue, guacamole et tortillas.

Crème de betterave, balsamique, chair de crabe et pommes vertes.

Purée de topinambour, dés de foie gras, crumble aux épices.

Vendues par boîte de 12 (4 sortes x3) Prix de la boîte : 32,90 €

Les gâteaux de soirée

..... 22,00 €/ le plateau

Plateau de 10 gâteaux de soirée différents :

Millefeuille classique, Eclair au chocolat, Paris-Brest au praliné, Ispahan, Tartelette au citron

meringuée, Dôme choco praliné croustillant, Jivara passion & thé vert matcha, Forêt noire,

Tiramisu café noisette, Galet banane combava mangue.

Les gâteaux de table

Choix de 10 sortes pour les 23 & 24 décembre :

Le Millefeuille classique

Le Millefeuille au thé vert matcha & au marron

Le Paris-Brest

L'Eclair au chocolat

L'Ispahan

La Tartelette au Citron praliné meringuée

La Chocolaït

Le Choco crousti

Galet banane combava mangue

Cheesecake citron vert & fruit de la passion

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous invitons à passer :

Vos commandes de Noël avant jeudi 19 décembre

Vos commandes pour le réveillon de la Saint Sylvestre avant samedi 28 décembre.

LES BÛCHES DE NOËL

Les bûches seront disponibles à partir du **vendredi 13 décembre** (uniquement sur commande).

Gagnez du temps
COMMANDEZ EN LIGNE
sylvaindepuichaffray.fr



4 personnes : 29,00 €

6 personnes : 41,00 €

8 personnes : 53,00 €

Marron, citron & pignon

Biscuit amandes, pignons & citron, mousse au marron, crème au citron, praliné aux pignons. Céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, fruits à coque (amande, pignon), lactose (crème, beurre), gélifiant à base de poisson, soja.

Forêt Noire

Biscuit chocolat, mousse mascarpone, cerises amarena, marmelade de framboises & mousse chocolat noir. Céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), gélifiant à base de poisson, soja.

Chocolat, noisette & caramel

Biscuit moelleux chocolat, croustillant noisettes, crèmeux caramel, mousse au chocolat noir du Ghana. Céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, fruits à coque (amande & noisette), lactose (crème, beurre & lait), gélifiant à base de poisson, soja.

Coco, praliné & ananas

Biscuit & croustillant noix de coco, crèmeux ananas et ananas rôti, mousse praliné noisette. Céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, fruits à coque (amande, & noisette), lactose (crème, beurre), gélifiant à base de poisson, soja.

Orange & pistache

Biscuit à l'huile d'olive, croustillant pistache, crèmeux pistache, marmelade d'oranges, mousse fromage blanc & safran. Céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, fruits à coque (pistache & amande), lactose (crème, beurre), gélifiant à base de poisson, soja.

Castel

Biscuit meringué noisette, crème au beurre praliné. Œuf, fruits à coque (amande, noisette), lactose (beurre, lait), soja.

Marron, pomme & vanille

Biscuit moelleux au marron, gelée de pommes vertes aux pommes rôties, mousse à la vanille, brisures de marron glacé et d'orange confite. Œuf, fruits à coque (amande), lactose (beurre, crème, lait), gélifiant à base de poisson, soja.

Taille unique 5 personnes : 38.00 €

La bûche glacée

Biscuit chocolat, parfait chocolat, choux garnis de crème glacée vanille & de sorbet framboise. Céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), soja.

Taille unique 6 personnes : 38.00 €

04 91 33 09 75 | sylvaindepuichaffray.fr