



S Y L V A I N
D E P U I C H A F F R A Y

Pâtisserie - Salon de thé

66, rue Grignan
13001 MARSEILLE

HORAIRES

Lundi : 7h30 à 16h00
Mardi – Vendredi : 7h30 à 19h00
Samedi : 8h00 à 19h00

Les Chocolats

16, rue Breteuil
13001 MARSEILLE

HORAIRES

Mardi : 13h30 à 19h00
Mercredi – Samedi : 10h00 à 19h00

Fermeture hebdomadaire de la pâtisserie le dimanche,
et de la chocolaterie le dimanche et le lundi.

Le salon de thé ferme 1h avant la fermeture de la boutique.

Pour tout renseignement un numéro de téléphone unique

Tél : 04 91 33 09 75

Commandez vos pâtisseries préférées directement en ligne,
programmez une date de retrait,
et passez chercher votre commande en magasin sur :

www.sylvaindepuichaffray.fr



S Y L V A I N
D E P U I C H A F F R A Y

PRINTEMPS
ÉTÉ 2021

LES CLASSIQUES

Fraisier ou Framboisier à la crème pistache (Possibilité à la crème vanille)

Biscuit génoise à la pâte d'amande, **crème pistache** & fraises ou framboises.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre & crème), fruits à coque (amande & pistache), soja.

3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 44,00 € 10-12 pers 65,00 €

Millefeuille classique

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).

4 pers 17,00 € 6 pers 26,00 € 8 pers 34,00 € 10 pers 42,00 € 12 pers 49,00 €

Millefeuille aux framboises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).

4 pers 19,00 € 6 pers 29,00 € 8 pers 39,00 € 10 pers 48,00 € 12 pers 58,00 €

Millefeuille au thé vert matcha & aux fraises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).

4 pers 19,00 € 6 pers 29,00 € 8 pers 39,00 € 10 pers 48,00 € 12 pers 58,00 €

Saint Honoré

Fond feuilleté, choux caramélisés, crème pâtissière meringuée & crème fouettée vanillée.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre & crème), gélatifiant à base de poisson.

3-4 pers 25,00 € 6-8 pers 39,00 € 10 pers 49,00 €

Isphahan® comme à Paris

Biscuit macaron rose, framboises, lychees & crème à la rose.

Allergènes : œuf, lactose (crème & beurre), fruits à coque (amande).

3-4 pers 25,00 € 6-8 pers 44,00 € 10-12 pers 65,00 €

Tarte Chocolait

Pâte sablée, caramel onctueux, cacahouètes grillées, ganache chocolat au lait et banane.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème & beurre), fruits à coque (amande), arachide, soja.

3-5 pers 25,00 € 6-8 pers 39,00 € 10 pers 49,00 €

Tarte fraises & framboises (Possibilité uniquement fraises ou framboises)

Pâte sablée, confiture de framboise, crème légère & fruits rouges.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème & beurre), fruits à coque (amande).

3-5 pers 25,00 € 6-8 pers 39,00 € 10 pers 49,00 €

Baba au rhum

Dans un plat, 8 babas, fruits de saison & chantilly.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème & beurre).

Taille unique 6/8 pers : 42,00 €

Tarte tropézienne aux fruits rouges

Brioche, crème chiboust à la vanille, chantilly à la vanille & fruits rouges.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), gélatifiant à base de poisson.

Taille unique 6/8 pers : 42,00 €

LES CRÉATIONS

Ghana Croustillant **Nouveauté**

Biscuit amandes-chocolat, croustillant noisette, mousse & crémeux au chocolat noir

du Ghana. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait),

fruits à coque (amande, noisette), soja, gélatifiant à base de poisson.

3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 39,00 € 10-12 pers 57,00 €

Chocolétea aux fruits rouges **Nouveauté**

Biscuit macaron chocolat, praliné croustillant, crémeux au thé & aux fruits rouges,

mousse au chocolat au lait. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose

(crème, beurre & lait), fruits à coque (amande), soja, gélatifiant à base de poisson.

3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 39,00 € 10-12 pers 57,00 €

Tian d'été

Dans un plat, crème brûlée, chantilly à la vanille, fruits de saison & meringues, accompagné

d'un coulis de fruits rouges. Allergènes : œuf, lactose (lait & crème).

Taille unique 6/8 pers : 42,00 €

Cheesecake citron vert & framboises **Nouveauté**

Biscuit cheesecake, cheesecake cuit, crémeux citron vert & confit de framboises.

Allergènes : (céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre, fruits à coque

[amande], gélatifiant à base de poisson).

3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 39,00 € 10-12 pers 57,00 €

Fraises Pamelos **Nouveauté**

Biscuit croustillant amandes & sésame, confit de fraises & pamplemousse, mousse au

fromage blanc. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre),

fruits à coque (amande), soja, gélatifiant à base de poisson.

3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 39,00 € 10-12 pers 57,00 €

Tarte impératrice **Nouveauté**

Pâte sucrée, crème d'amande, confit de fruits rouges, riz au lait vanillé & fruits de

saison. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre, lait, crème), fruits à

coque (amande), gélatifiant à base de poisson.

3-5 pers 25,00 € 6-8 pers 39,00 € 10 pers 49,00 €

Tarte au fruit de la passion meringuée **Nouveauté**

Tarte au fruit de la passion meringuée, confit de fraises à la fleur d'oranger. Allergènes :

céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre), fruits à coque (amande), gélatifiant à base

de poisson.

3-5 pers 25,00 € 6-8 pers 39,00 € 10 pers 49,00 €

Afin de satisfaire votre demande, nous vous recommandons de passer commande **au moins 48 h à l'avance.**

04 91 33 09 75

www.sylvaindepuichaffray.fr