



S Y L V A I N
DEPUICHAFFRAY

CARTE COCKTAIL

LE SUCRÉ

PRINTEMPS ÉTÉ 2021

Les gâteaux de soirée

Millefeuille classique

Éclair au chocolat

Paris-Brest d'été

Tartelette aux fruits

Tartelette au citron & praliné

Ispahan

Chou du moment

Dôme choco praliné croustillant

Cheesecake

Tropézienne

(Minimum commande : 12 pièces) . . . 12 à 18 pièces : 6 sortes maxi - 19 à 24 pièces : 8 sortes maxi. . . 2,10 €/pièce

Les mini-verrines sucrées . . . (Vendues par 8 minimum identiques) 2,40 €/pièce

Macarons en pièce montée

Environ 50 macarons 80,00 €

Environ 80 macarons 120,00 €

Environ 120 macarons 170,00 €

Environ 150 macarons 210,00 €

Pour toute commande de pièce montée de macarons, une consigne de 40 € par cône en polystyrène est demandée (à verser par chèque ou espèces) et rendue au retour du (des) cône(s).

Pièce montée traditionnelle en chou Voir documentation

Prix par personne (3 choux par personne) à partir de 6,60 €/pour 3 choux

Gâteau de cérémonie Voir documentation

Présenté sur socle décoré . . . (à partir de 30 convives) à partir de 9,00 €/pers

Une caution pouvant aller jusqu'à 400,00 € est à prévoir en fonction du présentoir convenu.

Pour bien composer votre cocktail

Voici le nombre conseillé de pièces par personne en fonction de la durée de votre réception :

Cocktail de 1h à 1h30 8 à 13 pièces / pers

Cocktail de 1h30 à 2h 12 à 17 pièces / pers

Cocktail de 2h à 2h30 16 à 24 pièces / pers

Cocktail de plus de 2h30 24 pièces et plus / pers

LE SALÉ

Assortiment salé

Mini-pizza, mini-cakes, mini-quiches, mini-tartelettes (min 200 g).

(environ 8 petites pièces dans 100 g) 8,00 € les 100 g

Les mini-sandwichs

- Pain Bretzel, saumon fumé, fromage frais, pomme verte.
- Pain pita, poulet aux épices, poivron, citron confit.
- Pain au lait façon bagnat, thon, tapenade, œuf, anchois.
- Pain au sésame, artichaut grillé, tomate confite, chèvre frais (Végétarien).
- Tortillas saumon guacamole.
- Pain suédois poulet curry.

(min 6 pièces identiques) 2,40 € la pièce

Les Pains Surprises

- Saumon fumé, fromage frais à la ciboulette.
- Charcutier (jambon cru, fromage frais & noisettes, jambon blanc & beurre, rosette & beurre).

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

Les petites coupelles

- Cannelloni d'aubergine à la brousse & à la tomate.
- Poivrons marinés et anchois de Collioure.
- Carpaccio de bœuf, basilic et copeaux de parmesan.
- Salade de poulpes au citron confit.
- Tartare de saumon à l'aneth & chantilly pavot.

(min 8 pièces identiques) 2,80 € la pièce

Mini-Verrines salées

- Mozzarella au pesto de roquette, melon & jambon cru.
- Caviar d'aubergines & tomate confite, ciboulette et saumon fumé.
- Houmous de pois chiche, crevettes, graines de sésame et herbes fraîches.
- Effiloché de poulet au citron vert, guacamole et oignons frits.
- Crumble de courgettes au thym, chèvre frais et parmesan (Végétarien).
- Ricotta et pesto de tomate, concombre, menthe et pignons (Végétarien).

(min 8 pièces identiques) 2,80 € la pièce

A commander au minimum 48 heures à l'avance

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

66, rue Grignan - 13001 MARSEILLE

04 91 33 09 75 - www.sylvaindepuichaffray.fr