



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



CARTE COCKTAIL

LE SUCRÉ

AUTOMNE HIVER 2021-2022

Les gâteaux de soirée

Millefeuille classique

Éclair au chocolat

Paris-Brest au praliné

Ispahan

Tartelette au citron meringuée

Dôme choco praliné croustillant

Jivara passion & thé vert matcha

Chou

Poire, citron & vanille

Cheesecake

(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 8,00 €/les 100g

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 choux Voir documentation

Prix par personne (3 choux par personne) à partir de 9,00 €/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.

Jusqu'à 100 parts, caution = 300,00 € - Au-delà de 100 parts, caution = 400,00 €

LE SALÉ

Assortiment salé

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

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

Les petits sandwichs

- Pain au lait, jambon blanc, emmental, crème de truffe.
- Pain brioché au saumon fumé, concombre, fromage aux herbes.
- Pain bretzel, tapenade, tomate confite, jambon cru, parmesan.
- Pain pita, houmous, poulet aux épices.
- Pain suédois, rillettes de thon, tomate et ciboulette.
- Tortilla à la chair de crabe et avocat.

(min 6 pièces identiques) 2,50 € / pièce

Les Pains Surprises

- Saumon fumé, fromage frais à la ciboulette.

- Charcutier (jambon cru & noisettes, jambon blanc, coppa).

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

- Foie gras mi-cuit, confit d'oignons.

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

Les petits cakes

- Saumon fumé, aneth, baies roses.

- Chair de crabe, coriandre, curry.

- Magret fumé, champignons, cerfeuil.

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

Les mini-verrines salées

- Noix de Saint-Jacques, purée de céleri truffée, noisettes & pain d'épices.

- Saumon fumé, crème de fenouil, perles de yuzu.

- Ceviche de crevettes au guacamole, mangue et citron vert.

- Dés de foie gras et pommes rôties, crème d'artichaut.

- Jambon cru, roquefort & noix, purée de potimarron.

- Poulet mariné & maïs grillé, mousseline de patates douces au lait de coco.

- Purée de butternut & champignons aux herbes et noix de pécan (Végétarien).

- Ricotta aux amandes grillées, potimarron, et oignons frits (Végétarien).

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

Foie gras de canard mi-cuit maison 35,00 € le lobe de 250g

À 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