



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



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 - Vendredi : 13h00 à 19h00
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



PRINTEMPS
ÉTÉ 2022

LES CLASSIQUES

Fraisier ou Framboisier à la crème

Biscuit génoise à la pâte d'amande, crème pistache ou vanille & fraises ou framboises.
Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre & crème), fruits à coque (amande & pistache).
3-5 pers 28,00 € 6-8 pers 45,00 € 10-12pers 66,00 €

Millefeuille classique

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).
4 pers 18,00 € 6 pers 27,00 € 8 pers 36,00 € 10 pers 43,00 € 12 pers 50,00 €

Millefeuille aux framboises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).
4 pers 20,00 € 6 pers 30,00 € 8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 € 12 pers 60,00 €

Millefeuille au thé vert matcha & aux fraises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).
4 pers 20,00 € 6 pers 30,00 € 8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 € 12 pers 60,00 €

Saint Honoré

Fond feuilleté, choux caramélisés, crème pâtissière meringuée & crème fouettée vanillée.
Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre & crème), gélatinifiant à base de poisson.
3-4 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 €

Ispahan® comme à Paris

Biscuit macaron rose, framboises, lychees & crème à la rose.
Allergènes : œuf, lactose (beurre & crème), fruits à coque (amande).
3-4 pers 27,00 € 6-8 pers 45,00 € 10-12pers 66,00 €

Tarte Chocolait

Pâte sablée, caramel onctueux, cacahouètes grillées, ganache chocolat au lait et banane.
Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre & crème), fruits à coque (amande), arachide, soja.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 €

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 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 €

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 : 44,00 €

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), gélatinifiant à base de poisson.
Taille unique 6/8 pers : 44,00 €

LES CRÉATIONS

Ghana Croustillant

Biscuit amandes-chocolat, croustillant noisette, mousse & crémeux au chocolat noir du Ghana. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre, crème & lait), fruits à coque (amande & noisette), soja, gélatinifiant à base de poisson.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10-12 pers 58,00 €

Choco Lime

Biscuit macaron chocolat, praliné croustillant, crémeux citron vert & chocolat au lait, framboises & mousse au chocolat au lait. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), fruits à coque (amande), gélatinifiant à base de poisson.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10 pers 58,00 €

Tian d'été

Servi avec un coulis de fruits rouges ..
Dans un plat, crème brûlée, chantilly à la vanille, fruits de saison & meringues.
Allergènes : œuf, lactose (crème & lait).
Taille unique 6/8 pers : 44,00 €

Blueberry

Nouveauté ..
Biscuit croustillant au miel, confit de myrtilles, & mousse au fromage blanc.
Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre), fruits à coque (amande), gélatinifiant à base de poisson.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10-12 pers 58,00 €

Tarte Impératrice Coco

Nouveauté ..
Pâte sucrée, crème d'amande, confit de fruits rouges, riz au lait de coco & fruits de saison. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre), fruits à coque (amande), gélatinifiant à base de poisson.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 €

Tarte au citron cuite, confit de fraises, crème vanillée et fraises

Nouveauté ..
Tarte au citron cuite, confit de fraises, crème mascarpone vanillée et fraises.
Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre, crème), fruits à coque (amande), gélatinifiant à base de poisson.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10 pers 50,00 €

Pêche-Abricot & Dulcey

Nouveauté ..
Sablé craquant aux pignons, compotée de pêche-abricot à la verveine, mousse au chocolat blond dulcey. Allergènes : céréales contenant du gluten, œuf, lactose, fruits à coque (amande, pignon), gélatinifiant à base de poisson.
3-5 pers 27,00 € 6-8 pers 40,00 € 10-12 pers 58,00 €

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