

CARTE COCKTAIL

LE SUCRÉ

PRINTEMPS ÉTÉ 2022

Les gâteaux de soirée

Millefeuille classique
Éclair au chocolat
Paris-Brest d'été
Tartelette aux fruits
Tartelette au citron & praliné

Ispahan
Pêche-Abricot & Dulcey
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.

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 façon césar (poulet, salade romaine, parmesan).
- Pain brioché, saumon fumé, roquette, fromage frais aux herbes.
- Pain au lait façon bagnat, thon, tapenade, œuf, anchois.
- Pain au sésame artichaut, ricotta, ciboulette (Végétarien).
- Tortillas jambon cru, chèvre, thym.
- Pain suédois poulet curry.

(min 6 pièces identiques) 2,50 € 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

- Rillettes de sardines, concombre, fromage frais.
- Poivrons marinés en persillade.
- Carpaccio de bœuf, basilic et copeaux de parmesan.
- Poulpe à l'harissa et citron confit.
- Cannellonis d'aubergine à la brousse (Végétarien).

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

Mini-Verrines salées

- Crumble de poivron confit, et chèvre au thym (Végétarien).
- Ecrasée de courgette, tapenade et tomate confite (Végétarien).
- Caviar d'aubergines, coulis de tomate aux herbes, jambon cru.
- Tzatziki de concombre à la menthe & crevette marinées.
- Houmous de pois chiche, poulet à l'orientale et citron confit.
- Ricotta et pesto de tomate, concombres, 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