



SYLVAIN
DEPUICHAFFRAY

#F44E3A

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 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.

Jusque 100 parts, caution = 300,00 €. Au-delà de 100 parts, caution = 400,00 €

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 poivrons confits et chèvre au thym (Végétarien).

- Ecrasée de courgettes, tapenade et tomates confites (Végétarien).

- Caviar d'aubergines, coulis de tomate aux herbes, jambon cru.

- Tzatziki de concombre à la menthe & crevettes marinées.

- Houmous de pois chiche, poulet à l'orientale et citron confit.

- Ricotta et pesto de tomates, 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