



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



PRINTEMPS
ÉTÉ 2023

LES CLASSIQUES

Fraisier ou Framboisier à la crème pistache (Possibilité à la crème vanille) . .

Biscuit génoise à la pâte d'amande, crème pistache & fraises ou framboises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre & crème), fruits à coque (amande & pistache).

3-5 pers 29,00 € 6-8 pers 46,00 € 10-12pers 68,00 €

Millefeuille classique

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).

4 pers 19,00 € 6 pers 28,00 € 8 pers 37,00 € 10 pers 44,00 € 12 pers 52,00 €

Millefeuille aux framboises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).

4 pers 22,00 € 6 pers 32,00 € 8 pers 42,00 € 10 pers 52,00 € 12 pers 62,00 €

Millefeuille au thé vert matcha & aux fraises

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (lait & beurre).

4 pers 22,00 € 6 pers 32,00 € 8 pers 42,00 € 10 pers 52,00 € 12 pers 62,00 €

Saint Honoré

Fond feuilleté, choux caramélisés, crème pâtissière meringuée & crème fouettée vanillée.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), gélifiant à base de poisson.

3-4 pers 28,00 € 6-8 pers 42,00 € 10 pers 52,00 €

Ispahan® comme à Paris

Biscuit macaron rose, framboises, lychees & crème à la rose.

Allergènes : œuf, lactose (lait & beurre), fruits à coque (amande).

3-4 pers 27,00 € 6-8 pers 46,00 € 10-12pers 68,00 €

Tarte Chocolait

Pâte sablée, caramel onctueux, cacahuètes grillées, ganache chocolat au lait et banane.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), fruits à coque (amande), arachide.

3-5 pers 28,00 € 6-8 pers 42,00 € 10 pers 52,00 €

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 28,00 € 6-8 pers 42,00 € 10 pers 52,00 €

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 : 46,00 €

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), gélifiant à base de poisson.

Taille unique 6/8 pers : 46,00 €

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 (crème, beurre & lait), fruits à coque (amande & noisette), gélifiant à base de poisson.

3-5 pers 28,00 €

6-8 pers 42,00 €

10-12 pers 62,00 €

Chocolat, framboises & hibiscus

Nouveauté

Biscuit moelleux au chocolat, ganache chocolat noir hibiscus et gingembre, confit de framboises, mousse au chocolat noir du Ghana.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), gélifiant à base de poisson.

3-5 pers 28,00 €

6-8 pers 42,00 €

10-12 pers 62,00 €

Chocolat au lait, coco & abricot

Nouveauté

Biscuit croustillant noix de coco, compotée d'abricots & mousse au chocolat au lait.

Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre & lait), fruits à coque (amande), gélifiant à base de poisson.

3-5 pers 28,00 €

6-8 pers 42,00 €

10-12 pers 62,00 €

Tian d'été

Accompagné d'un coulis de fruits rouges . . .
Dans un plat, crème brûlée, chantilly à la vanille, fruits de saison & meringues.

Allergènes : œuf, lactose (crème).

Taille unique 6/8 pers : 46,00 €

Fraises & Fleur d'Oranger

Nouveauté

Biscuit aux amandes, croustillant pistache, confit de fraises à la fleur d'oranger & mousse au fromage blanc. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (crème, beurre), fruits à coque (amande, pistache), gélifiant à base de poisson.

3-5 pers 28,00 €

6-8 pers 42,00 €

10-12 pers 62,00 €

Tarte chiboust citron vert-menthe & fruits de saison

Nouveauté

Pâte sucrée, crème d'amande, confit de fruits rouges, crème chiboust citron vert menthe & fruits de saison. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre, crème, lait), fruits à coque (amande), gélifiant à base de poisson.

3-5 pers 28,00 €

6-8 pers 42,00 €

10 pers 52,00 €

Tarte meringuée pêche-abricot & pignons

Nouveauté

Pâte sucrée, crème d'amande & pignons, confit de pêches & abricots à la verveine, meringue cuite au four. Allergènes : céréales contenant du gluten (farine de blé), œuf, lactose (beurre, crème), fruits à coque (amande, pignon), gélifiant à base de poisson.

3-5 pers 28,00 €

6-8 pers 42,00 €

10 pers 52,00 €

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



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 - Mercredi : 13h00 à 19h00
Jeudi - Vendredi: 12h00 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

Conception Graphique : Nouveaux Territoires

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr - Ne pas jeter sur la voie publique