



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



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



Printemps
Été

2024

LES CLASSIQUES

Fraisier ou Framboisier à la crème pistache

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 28,00€ 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

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 - 12pers 52,00€

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 €

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 - 12pers 62,00€

LES CRÉATIONS

Chocolat au lait, noisettes & fruit de la passion

Dacquoise noisette, praliné croustillant, crémeux fruit de la passion & mousse au chocolat au lait.

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€

Abricot & thé vert

Biscuit croustillant amande & noix de coco, confit d'abricot & mousse au thé vert matcha.

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

2 tailles uniquement : 3-5 pers 28,00€ 6-8 pers 42,00€

Miel, pêche & framboise

Biscuit croustillant aux amandes, confit de pêches & framboises, mousse fromage blanc au miel.

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

3-5 pers 28,00€ 6-8 pers 42,00€ 10-12 pers 62,00€

Riz au lait, framboise & vanille

Sablé croustillant, riz au lait, confit de framboises à la citronnelle & mousse à la vanille.

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€ 10-12 pers 62,00€

Tarte pistache & fraises

Pâte sucrée, crème d'amande à la pistache, praliné pistache, confit de fraises, crème mascarpone

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

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

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 (lait & crème).

Taille unique 6/8 pers : 46,00 €

Tarte meringuée pêche-abricot & pignons

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