



SYLVAIN
DEPUICHAFFRAY



CARTE COCKTAIL

LE SUCRÉ

Printemps - été 2024

Les gâteaux de soirée

Millefeuille classique

Éclair au chocolat

Paris-Brest d'été

Tartelette aux fruits

Tartelette au citron & praliné

Isphan

Miel, pêche & framboise

Dôme choco praliné croustillant

Cheesecake

Tropézienne

... (Minimum commande : 12 pièces) .. 12 à 18 pièces : 6 sortes maxi - 19 à 24 pièces : 8 sortes maxi. . 2,70€/pièce

Les mini-verrines sucrées

..... (Vendues par 8 minimum identiques) 2,60€/pièce

Macarons en pièce montée

Environ 50 macarons 90,00 €

Environ 80 macarons 130,00 €

Environ 120 macarons 180,00 €

Environ 150 macarons 220,00 €

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

..... Prix par personne (3 choux par personne) .. Voir documentation. ... à partir de 10,50 €/pour 3 choux

Gâteau de cérémonie

..... Voir documentation

Présenté sur socle décoré .. (à partir de 30 convives) à partir de 9,50 €/ 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 soit environ 16 petites pièces) . . . 8,50 € les 100 g

Les mini-sandwichs

- Pain burger aux graines, pesto de tomate, jambon cru & mozzarella.
 - Pain brioché, concombre, feta, tomate, oignon rouge (végétarien).
 - Pain au lait façon bagnat, thon, tapenade, œuf & anchois.
 - Pain bretzel, artichaut grillé, porchetta, roquette.
 - Tortillas au saumon fumé & guacamole.
 - Pain suédois au poulet & curry.
- (min 6 pièces identiques) . . . 2,90 € la pièce

Les Pains Surprises

- Saumon fumé, fromage frais à la ciboulette.
 - Charcutier (jambon cru, fromage frais & noisettes, jambon blanc & beurre, rosette & beurre).
- 29,00 € le 30 pièces - 43,00 € le 50 pièces

Les petites coupelles

- Poulpe mariné au citron confit & paprika fumé.
 - Ceviche de crevettes à la mangue & citron vert.
 - Rillettes de sardines au fromage frais et graines de moutarde.
 - Carpaccio de bœuf au basilic, fleur de sel, parmesan.
 - Cannelloni d'aubergine à la brousse & à la tomate (végétarien).
- (min 8 pièces identiques) . . . 3,00 € la pièce

Mini-Verrines salées

- Crumble de courgettes au parmesan, stracciatella et roquette (végétarien).
 - Crème de petit pois à la menthe, poulet aux épices & herbes fraîches.
 - Caviar d'aubergines & ricotta, jambon cru & pignons.
 - Tzatziki de concombres à la tomate fraîche & féta (végétarien).
 - Poivrons grillés en persillade, chèvre fais & anchois de Collioure.
 - Crème de betteraves au balsamique & chair de crabe au citron vert.
- (min 8 pièces identiques) . . . 3,00 € la pièce

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ
66, rue Grignan - 13001 MARSEILLE

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

Conception Graphique : Nouveaux Territoires

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