Menu

DELIVERY

SOBREMESAS

Naked Cake

Ispahan

900g - 150,00 | 500g - 110,00

TRIANON
Bolo de mousse de chocolate belga, camadas de massa folhada caramelizada, praliné de avelãs

PARIS BREST
Bolo de carolinas, creme de baunilha com amêndoas e avelãs caramelizadas

TORTA DE LIMÃO SICILIANO
Massa podre de amêndoas, creme de limão siciliano e merengue

MILLES FEUILLES
Massa folhada caramelizada e creme pâtissiere de baunilha

FRAISIER
Bolo de pão de ló, creme de baunilha e morangos

TROPEZIENNE
Massa de brioche recheado de creme leve com flor de laranjeira

TORTA FOLHADA DE AMÊNDOAS
Massa folhada recheada de creme Frangipane (creme de amêndoas com creme pâtissiere)

TARTE TATIN
Massa doce de amêndoas e maçãs caramelizadas

NAKED CAKE
Massa de amêndoas
Recheio nos sabores: chocolate belga - baunilha - pistache - praliné de avelãs

Torta de Limão Siciliano

Tarte Tatin

800g - 165,00 | 500g - 120,00

TORTA DE FRUTAS VERMELHAS
Massa podre de amêndoas, mix de framboesa, amora e morango orgânico

SAINT HONORÉ
Massa folhada caramelizada, carolinas recheadas com creme de baunilha e chantilly

ÓPERA
Biscoito pão de ló, creme de baunilha bourbon, ganache de chocolate belga e café mogiana

ISPAHAN
Bolo de macarons, framboesas frescas e creme de limão siciliano

Pavlova de Frutas Vermelhas

Trianon

165,00

PAVLOVA
Frutas vermelhas com chantilly
Pralinée de nuts e chantilly
Mousse de chocolate e pralinée de nuts

Merci!

Menu

DELIVERY

BOLOS

SEM GLÚTEN E LACTOSE	G	M
Bolo de banana com castanha do Brasil	63,00	42,00
Bolo de maçã com nozes	69,00	39,00
Bolo de pera com amêndoas	69,00	44,00

SEM GLÚTEN	G	M
Bolo de chocolate belga	78,00	43,00
Bolo de amêndoas	69,00	39,00

SEM AÇÚCAR	G	M
Bolo de tâmaras e especiarias	72,00	38,00

CLÁSSICOS	G	M
Bolo de laranja	55,00	34,00
Bolo de manteiga dourada	72,00	42,00

*SEM GLÚTEN: NÃO RECOMENDADO PARA CELÍACOS

Banana e Castanhas

BRUNCH

INDIVIDUAL 88,00

1 suco natural de laranja (300ml), 1 mini bolo do dia, 2 macarons, 1 croissant, 1 geléia de frutas, 1 salada de frutas, 1 pão de queijo artesanal (gougère) e 2 mini croque monsieur

DUPLO 168,00

itens do brunch individual em dobro

Brunch

Salmão defumado

QUICHES

GRANDE 1,5kg 94,00

MÉDIA 650g 58,00

Cebolas caramelizadas - Tomate e emmental - Lorraine
Salmão defumado - Champignons com espinafre

Macarons

MACARONS

UNIDADE 8,00

Chocolate belga - Pistache - Limão siciliano - Framboesa - Vanilla - Caramelo - Nutella - Maracujá - Toffee

Caixinhas: 4 / 6 / 10 / 20 unidades

CONSULTAR A DISPONIBILIDADE PARA PRONTA ENTREGA
PEDIDOS COM 1 DIA DE ANTECEDÊNCIA
AO VALOR SERÁ SOMADA A TAXA DE ENTREGA

@lepetitnicolaspatisserie
Endereço: Alameda Lorena, 1198 – Jardins
HORÁRIO DELIVERY: 10h00 as 18h00
(11) 98953 66 68 / (11) 3807 0157