PETITE FLEUR.

PATISSERIE

SOBREMESAS ESPECIAIS

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE COM AVELÃ

Mousse de chocolate ao leite com avelã.
Base crocante , biscuit de avelã, cremoso
de chocolate meio amargo e
mousse de chocolate

2,0 Kg | 20 cm - serve 8 a 10 | **R$ 440,00**
2,5 Kg | 23 cm - serve 10 a 15 | **R$ 572,00**
3,0 Kg | 25 cm - serve 15 a 20 | **R$ 660,00**
3,7 Kg | 28 cm - serve 20 a 30 | **R$ 814,00**

MOUSSE MASCARPONE COM AMARENA E PISTACHE

Mousse de mascarpone com biscuit
de pistache e geléia de cereja amarena

1,6 kg | 20 cm - serve 8 a 10 | **R$ 460,00**
2,1 Kg | 23 cm - serve 10 a 15 | **R$ 600,00**
2,5 Kg | 25 cm - serve 15 a 20 | **R$ 720,00**
3,0 kg | 28 cm - serve 20 a 30 | **R$ 860,00**

TORTA DE FRUTAS VERMELHAS

Massa doce de amêndoas recheada com creme de baunilha e frutas vermelhas frescas.

2,5kg (28cm - serve de 10 a 12)

R$ 580,00

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

Cheesecake tradicional com frutas vermelhas frescas. Acompanha geleia de frutas vermelhas.

3kg | 23cm - serve de 10 a 12

R$ 590,00

CRUMBLE DE MAÇÃ

Delicioso doce de maçã com canela e farofa crocante.

1kg | com travessa inclusa | **R$ 450,00**
2kg | com travessa inclusa | **R$ 720,00**
Sem travessa inclusa | **R$ 260,00/kg**

*Caso realize o pedido sem a travessa, deixar a travessa com 72hrs de antecedência.

MIL FOLHAS DE CHOCOLATE

Finas placas de chocolate meio amargo com biscoito de chocolate sem farinha, mousse 70% e cremoso de chocolate.

1,5kg | 15cm - serve de 8 a 10 | **R$ 320,00**
2,1kg | 20cm - serve de 15 a 20 | **R$ 440,00**
3,2kg | 25cm - serve de 25 a 30 | **R$ 660,00**

BOLO DE NOZES E BABA DE MOÇA COM DAMASCO

Bolo de nozes fofinho com camadas de baba de moça e damasco coberto com merengue

1,6kg | 20cm - serve de 8 a 10 | **R$ 380,00**
2,3kg | 23cm - serve de 15 a 20 | **R$ 520,00**
3kg | 25cm - serve de 20 a 25 | **R$ 580,00**
3,5kg | 28cm - serve de 25 a 35 | **R$ 660,00**

MOUSSE DE NOZES COM FIGO

Mousse de nozes com geleia de figo seco,
pão de ló de nozes decorado com figos frescos.

2,1kg | 20cm - serve de 8 a 10 | **R$ 480,00**
2,7kg | 23cm - serve de 15 a 20 | **R$ 620,00**
3,3kg | 25cm - serve de 20 a 25 | **R$ 760,00**
4,1kg | 28cm - serve de 25 a 35 | **R$ 960,00**

BOLO DE BRIGADEIRO BRANCO E AO LEITE

Bolo com massa de pão de ló de chocolate
recheado com brigadeiro branco e tradicional

1,9kg | 20cm - serve de 8 a 10 | **R$ 400,00**
2,5kg | 23cm - serve de 15 a 20 | **R$ 510,00**
2,9kg | 25cm - serve de 20 a 25 | **R$ 560,00**
3,7kg | 28cm - serve de 25 a 35 | **R$ 690,00**

BOLO DE COCO COM DOCE DE LEITE

Bolo com massa de pão de ló recheado
com doce de leite e cocada cremosa

1,6kg | 20cm - serve de 8 a 10 | **R$ 380,00**
2,4kg | 23cm - serve de 15 a 20 | **R$ 490,00**
3,3kg | 25cm - serve de 20 a 25 | **R$ 580,00**
3,6kg | 28cm - serve de 25 a 35 | **R$ 670,00**

BOLO DE MORANGO COM LEITE NINHO

Bolo com massa de pão de ló recheado
com brigadeiro de leite ninho e morango

2,5kg | 20cm - serve de 10 a 12 | **R$ 510,00**
3kg | 23cm - serve de 15 a 20 | **R$ 590,00**
3,9kg | 25cm - serve de 20 a 25 | **R$ 750,00**
4,7kg | 28cm - serve de 35 a 40 | **R$ 890,00**

TRAVESSA BABADOS COM COCADA CREMOSA

Travessa babados Dani Raiola com cocada cremosa com coco fresco e leite condensado coberta com chips de coco.

Sem travessa inclusa **R$ 220/kg**

Com travessa inclusa **R$ 720/kg**

**Caso realize o pedido sem a travessa, deixar a travessa com 72hrs de antecedência.*

BANOFFEE

Massa de amêndoas, doce de leite cremoso, bananas, chantilly e merengue.

1,1kg | 20cm - serve de 6 a 8 | **R$ 280,00**

1,5kg | 23cm - serve de 8 a 10 | **R$ 380,00**

1,9kg | 25cm - serve de 10 a 15 | **R$ 470,00**

2,5kg | 28cm - serve de 15 a 20 | **R$ 570,00**

BEST SELLER in love BEST SELLER

TORTA DE BRIGADEIRO COM CROCANTE DE NUTELLA

Torta com massa de amêndoas, recheada com brigadeiro de chocolate belga, coberto com crocante de Nutella.

1kg | 18cm - serve de 6 a 8 | **R$ 240,00**
2kg | 23cm - serve de 10 a 15 | **R$ 420,00**
2,5kg | 25cm - serve de 15 a 20 | **R$ 520,00**
3,5kg | 28cm - serve de 25 a 30 | **R$ 620,00**

BOLO DE PISTACHE COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Bolo com massa de pão de ló recheado com brigadeiro de pistache e geleia de frutas vermelhas.

1,5kg | 15cm - serve de 6 a 8 | **R$ 340,00**
2,5kg | 20cm - serve de 10 a 15 | **R$ 550,00**
3,3kg | 23cm - serve de 15 a 25 | **R$ 690,00**
4kg | 25cm - serve de 20 a 30 | **R$ 780,00**

TORTA DE LIMÃO SICILIANO COM MERENGUE

Massa de amêndoas com creme de limão siciliano, decorado com suspiro e merengue

1,2kg | 23cm - serve de 8 a 10 | **R$ 310,00**
1,9kg | 28cm - serve de 10 a 15 | **R$ 450,00**

TORTA DE CARAMELO COM FLOR DE SAL

Torta de chocolate recheada com caramelo salgado e ganache de chocolate meio amargo.

1,2kg | 20cm - serve de 6 a 8 | **R$ 320,00**
1,7kg | 23cm - serve de 8 a 10 | **R$ 440,00**
2kg | 25cm - serve de 10 a 15 | **R$ 510,00**
2,5kg | 28cm - serve de 15 a 20 | **R$ 620,00**

TORTA DE FRAMBOESA E MARACUJÁ

Massa doce de amêndoas recheada com creme de maracujá, coberto com framboesas frescas. Decorado delicadamente com flores comestíveis e toques de folhas de ouro

1kg | 20cm- serve de 6 a 8 | **R$ 330,00**
1,3kg | 23cm - serve de 10 a 15 | **R$ 390,00**
1,5 kg | 25cm - serve de 15 a 20 | **R$ 460,00**
1,9 kg | 28cm - serve de 25 a 30 | **R$ 560,00**

ENTRE EM CONTATO COM A NOSSA EQUIPE.

(11) 3805-3351

(11) 96412-8748

www.petitefleurpatisserie.com.br

RUA GUARARAPES, 1446 - BROOKLIN

PETITE FLEUR.

PATISSERIE