



**Catálogo La Patisserie 2020**  
(fevereiro a junho)

<u>Produto</u>	<u>Descrição</u>	<u>Preço</u>
<b>Tartes</b>		
Tarte tatin (20cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Tradicional torta invertida francesa de maçãs caramelizadas.	R\$ 115,00
Tarte Bourdaloue (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Clássica torta francesa de pêras com creme de amêndoas, e toque de cumaru e rum.	R\$ 115,00
Tarte noix caramel (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas, caramelo com flor de sal e castanhas (pistache, amêndoas, avelãs e nozes)	R\$ 125,00
Tarte au citron (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Tradicional torta de limão siciliano com merengue. Base <i>Sablé</i> , creme de limão siciliano (sem leite condensado), limão siciliano cristalizado, merengue italiano maçaricado.	R\$ 135,00
Galette (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Pâte brisée caramelizada com frutas da estação assadas.	R\$ 135,00
Tarte Banane-Passion (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Base de pâte sucrée de amêndoas, ganache de banana caramelada, mousse de maracujá, caramelo salgado.	R\$ 175,00
Tarte aux fruits saison (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Torta de frutas frescas ( <b>variam de acordo com a estação</b> ), creme de amêndoas, creme pâtissière leve sobre base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas.	R\$ 185,00
Ópera (serve 12 porções)	Clássica torta francesa em camadas de biscuit de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate belga 70%.	R\$ 185,00
Cheesecake La Patisserie (Serve até 12 porções)	Clássica torta americana cremosa, aqui com creme de queijo mineiro da Canastra. Base amanteigada de pâte brisée.  *Adicione cobertura de geléia de frutas, ou caramelo salgado para acompanhar.	R\$ 175,00  *+ R\$ 20,00

<b><u>Bolos</u></b>		
Gâteaux d'agrumes (Serve de 8 a 10 porções)	Bolo amanteigado de frutas cítricas. Ideal para o café/chá da tarde. Sabores: Limão ou laranja Sazonais: mexerica e limão capeta (junho à setembro)	R\$ 75,00
Cake aux amandes (20 cm de diâmetro. Serve 10 porções)	Bolo úmido feito com farinha 100% de amêndoas	R\$ 145,00
Bolo de chocolate sem farinha (20 cm de diâmetro. Serve 8 porções)	Bolo a base de chocolate belga 54% e farinha de amêndoas. Úmido e leve.	R\$ 100,00
<b><u>Petit Fours</u></b>		
Cannelés Bordelais	Receita típica da região de Bordeaux na França, com textura macia/cremosa por dentro, e uma crosta caramelizada por fora. Aromatizado com fava de baunilha e rum envelhecido. (Pedido mínimo 25 unidades).	R\$ 500,00 (cento)