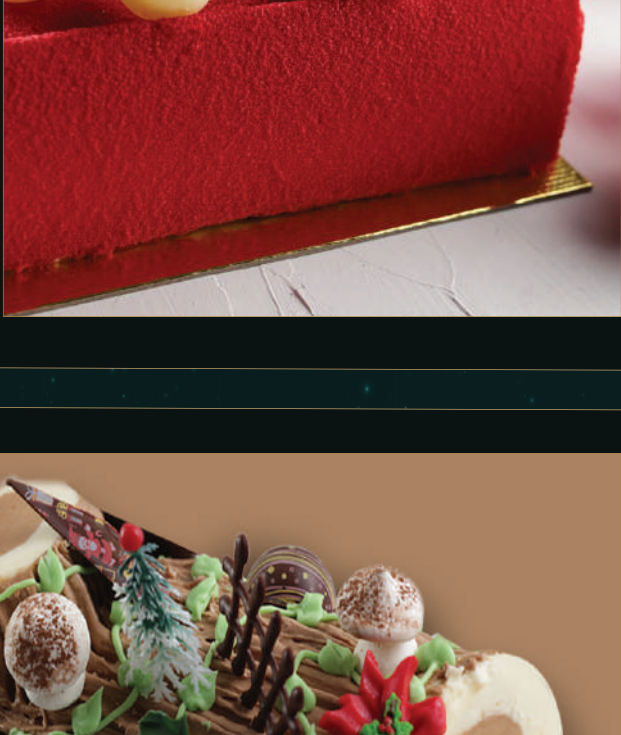


Menu Especial

Era costume na véspera de Natal, que as pessoas fossem procurar um enorme tronco de madeira apelidada de Bûche de Noël, que se colocava na lareira na véspera de Natal. O chefe da casa embestia o tronco de óleo, sal e vinho e recitava preces. Em algumas famílias, as moças eram quem acendiam um tronco, com o pedaço do tronco do ano anterior que era guardado preciosamente, em outras famílias esse privilégio cabia as mães. As cinzas desse tronco, reza a lenda, tinham propriedades de proteger a casa de raios e trovões e poderes maléficos do diabo.

Esse ritual data do século XII que ocorria nos países europeus, principalmente França e Itália, aonde o tronco natalino se chama ceppo.

Nos dias de hoje esse tronco de Natal se tornou um bolo tradicional suculento e delicioso, que a Pâtisserie Douce France tem o prazer de lhe proporcionar.



Bûche Pleyel

Base biscoito champanhe, mousse de chocolate branco, recheado com mousse de framboesa, acabamento aveludado de chocolate vermelho, e decorada com esferas de chocolate.

R\$
4 pessoas
R\$ 148,00

R\$
6 pessoas
R\$ 222,00

R\$
8 pessoas
R\$ 296,00

Peça aqui



Bûche de Noël  
Crème au Beurre  
sabor Chocolate

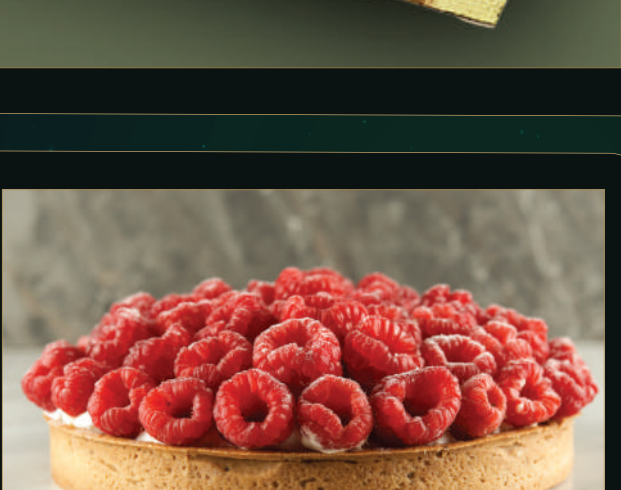
Pão de ló de chocolate, crème au Beurre de chocolate, em estilo rocambolê, imitando um verdadeiro tronco de árvore com decoração Natalina. Um clássico!

R\$
4 pessoas
R\$ 148,00

R\$
6 pessoas
R\$ 222,00

R\$
8 pessoas
R\$ 296,00

Peça aqui



Bûche de Noël  
sabor Pistache

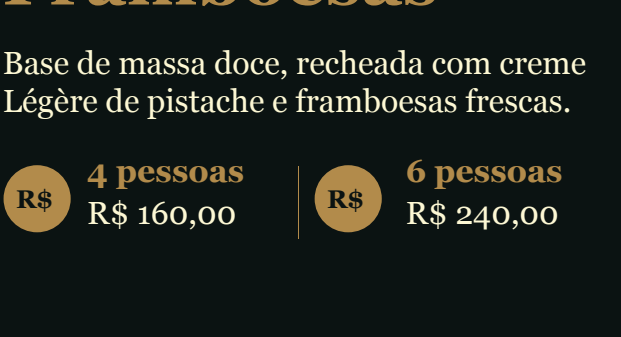
Pão de ló de chocolate, crème au Beurre sabor Pistache, em estilo rocambolê, imitando um verdadeiro tronco de árvore com decoração natalina.

R\$
4 pessoas
R\$ 148,00

R\$
6 pessoas
R\$ 222,00

R\$
8 pessoas
R\$ 296,00

Peça aqui



Torta de  
Framboesas

Base de massa doce, recheada com creme Légère de pistache e framboesas frescas.

R\$
4 pessoas
R\$ 160,00

R\$
6 pessoas
R\$ 240,00

Peça aqui



Torta de Frutas  
Vermelhas

Massa doce, recheada de chantilly e frutas vermelhas frescas (morangos, cerejas, framboesa e amora).

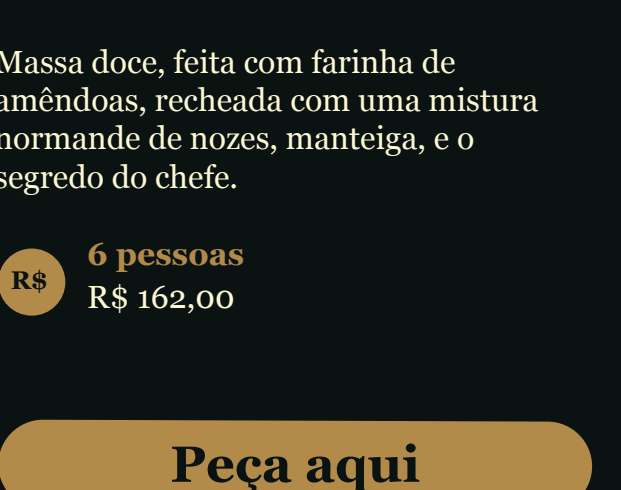
R\$
4 pessoas
R\$ 140,00

R\$
6 pessoas
R\$ 210,00

R\$
8 pessoas
R\$ 280,00

R\$
10 pessoas
R\$ 350,00

Peça aqui

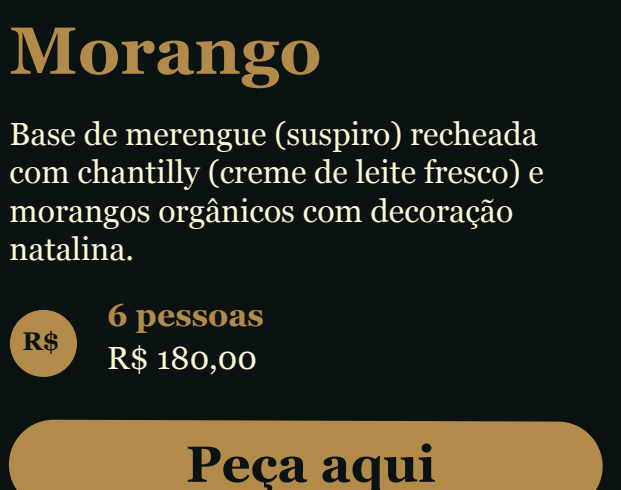


Torta de Nozes

Massa doce, feita com farinha de amêndoas, recheada com uma mistura normande de nozes, manteiga, e o segredo do chefe.

R\$
6 pessoas
R\$ 162,00

Peça aqui



Pavlova de  
Morango

Base de merengue (suspiro) recheada com chantilly (creme de leite fresco) e morangos orgânicos com decoração natalina.

R\$
6 pessoas
R\$ 180,00

Peça aqui



Mil Folhas com  
decoração natalina

Massa folhada, recheada com um delicioso creme de baunilha.

R\$
4 pessoas
R\$ 108,00

R\$
6 pessoas
R\$ 162,00

R\$
8 pessoas
R\$ 216,00

R\$
10 pessoas
R\$ 270,00

R\$
12 pessoas
R\$ 324,00

R\$
15 pessoas
R\$ 405,00

R\$
20 pessoas
R\$ 540,00

R\$
30 pessoas
R\$ 810,00

Peça aqui



Bolo St. Honoré  
Natalino

Com base de massa folhada, bombinhas caramelizadas, creme confeiteiro e creme chantilly com decoração natalina.

R\$
4 pessoas
R\$ 128,00

R\$
6 pessoas
R\$ 192,00

R\$
8 pessoas
R\$ 256,00

Peça aqui



Macarons

Sabores: chocolate, pistache, framboesa, avelã, limão, café, doce de leite e cupuaçu.

R\$
Cx. 10 unidades
R\$ 90,00

R\$
Cx. 14 unidades
R\$ 126,00

Peça aqui



Torta Folhada  
de Bacalhau

Torta elaborada com nossa sensacional massa folhada e recheio de bacalhau do Porto refogado.

R\$
5 pessoas
R\$ 150,00

Peça aqui



Panetone  
Artesanal

Cobertura de amêndoas, fermentação le vent (natural), aroma natural de baunilha e laranjas; feito com farinha italiana. Super leve e saboroso!

R\$
550gr
R\$ 119,90

Peça aqui

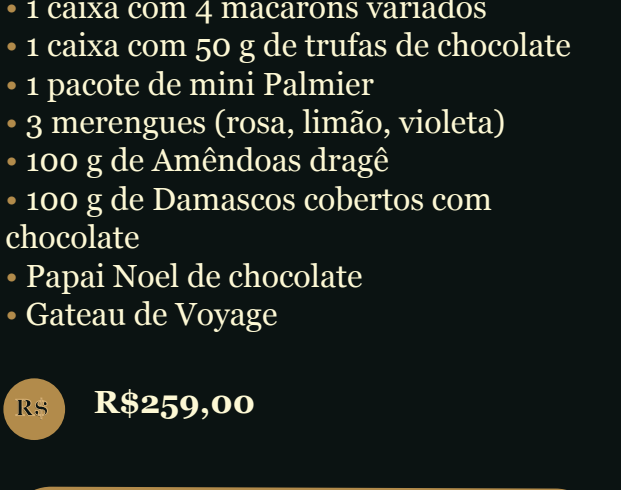


Chocotone  
Artesanal

Formatação le vent (natural) feito com farinha italiana e pedacinhos de chocolates. Super leve e saboroso!

R\$
550gr
R\$ 129,90

Peça aqui

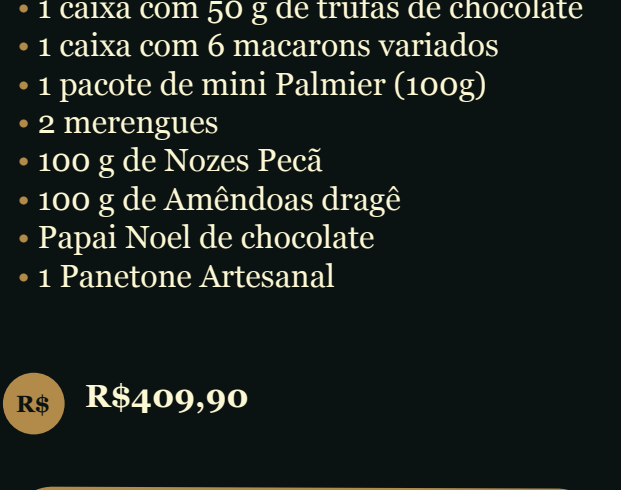


Cesta de Natal  
Nazareth (Pequena)

- 1 vinho tinto, branco ou Rosé 750ml
- 1 caixa com 4 macarons variados
- 1 caixa com 50 g de trufas de chocolate
- 1 pacote de mini Palmier
- 3 merengues (rosa, limão, violeta)
- 100 g de Amêndoas dragê
- 100 g de Damascos cobertos com chocolate
- Papai Noel de chocolate
- Gateau de Voyage

R\$
R\$259,00

Peça aqui



Cesta de Natal  
Canaã (Média)

- 1 garrafa de Salton 750ml
- 1 caixa com 50 g de trufas de chocolate
- 1 caixa com 6 macarons variados
- 1 pacote de mini Palmier (100g)
- 2 merengues
- 100 g de Nozes Pecã
- 100 g de Amêndoas dragê
- 100 g de Damascos cobertos com chocolate
- Papai Noel de chocolate
- 1 Panetone Artesanal

R\$
R\$409,90

Peça aqui



Cesta de Natal  
Galilée (Grande)

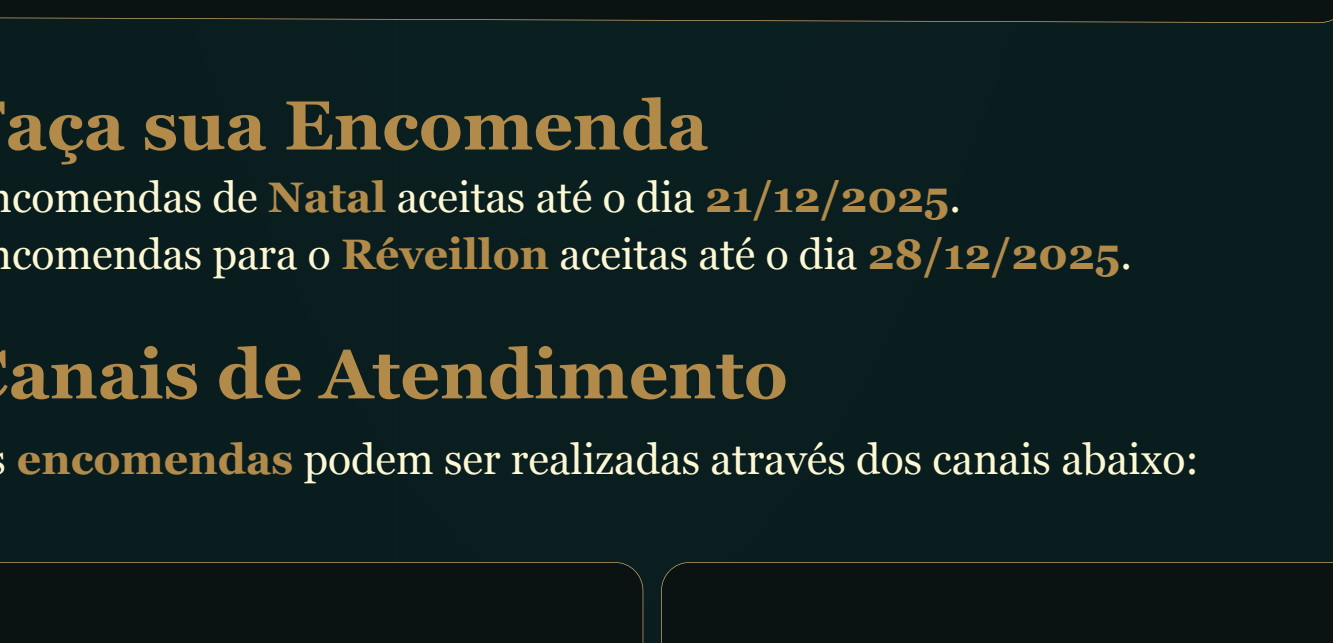
- 1 garrafa de Chandon Réserve Brut 750ml
- 1 caixa com 300g de trufas de chocolate
- 1 caixa com 12 macarons
- 1 pacote de mini Palmier
- 3 merengues
- 100 g de Nozes Pecã
- 100 g de Amêndoas dragê
- Papai Noel de chocolate
- Panetone artesanal
- Gateau de Voyage

R\$
R\$509,90

Peça aqui

Galette des Rois

Torta de massa folhada, recheada com creme de amêndoas “frangipane”. Além do recheio, o doce esconde ludicamente uma prenda em seu interior. Quem a encontra, reza a tradição, é coroado o rei da noite; e terá sorte ao longo de todo o ano novo.



Aceitamos encomendas da Galette des Rois para festas de Réveillon a partir do dia **26/12/2025** e todo o mês de **Janeiro/2026**.

R\$
4 pessoas
R\$ 148,00

R\$
6 pessoas
R\$ 222,00

R\$
8 pessoas
R\$ 296,00

R\$
10 pessoas
R\$ 370,00

R\$
12 pessoas
R\$ 444,00

Peça aqui

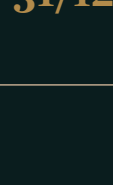
Faça sua Encomenda

Encomendas de **Natal** aceitaas até o dia **21/12/2025**.

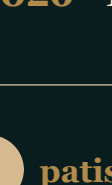
Encomendas para o **Réveillon** aceitaas até o dia **28/12/2025**.

Canais de Atendimento

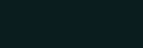
As **encomendas** podem ser realizadas através dos canais abaixo:



**Whatsapp:**  
(11) 97889-9967

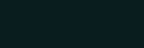


**Telefone:**  
(11) 3262-3542



**DELIVERY  
DIRETO**

<https://deliverydireto.com.br/patisseriedoucefrance>

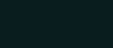


**Ateliê de  
Produção:**

Visite-nos e faça sua encomenda diretamente na nossa produção para entrega ou retirada:

Endereço

R. Major Diogo, 868 - Bela Vista



**Horário de Funcionamento da Produção para Retiradas:**

**24/12/2025** - das 08:00 às 18h | **25/12/2025** - das 08:00 às 15h

**31/12/2025** - das 08:00 às 18h | **01/01/2026** - Fechada



[patisseriedouce](#)



[patisseriedoucefrance](#)