

Viennoiseries

“Viennoiserie” é o termo usado para definir os produtos cuja técnica de fabricação é semelhante ao pão ou massa folhada.



Pão de
Chocolate



Croissant
de Amêndoas



Folhado
de Maçã



Pão de
Uvas Passas



Cruffins



Croissant
Simples



Palmier

CROISSANT SIMPLES ----- R\$ 14,90
Verdadeiro croissants francês feito com manteiga.

CROISSANT DE AMÊNDOAS ----- R\$ 17,00
Croissant embebido em calda de açúcar com
creme de amêndoas, amêndoas laminadas
gratinadas e polvilhado com açúcar de confeitiro.

CHOCOLATINE ----- R\$ 17,00
Croissant embebido em calda de açúcar,
recheado com chocolate e polvilhado com
açúcar de confeitiro.

BOSTOCK ----- R\$ 17,00
Massa de brioche, embebecida em calda,
com creme de amendoas e amendoas
laminadas gratinadas.

PÃO DE CHOCOLATE ----- R\$ 17,00
Massa de croissant recheado com chocolate.

FOLHADO DE MAÇÃ ----- R\$ 17,00
Massa folhada recheada com purê de maçã
e canela.

PALMIER ----- R\$ 17,00
Massa folhada com açúcar caramelizado.

CRUFFINS ----- R\$ 56,00
Massa de croissant recheada com
creme pâtissiere. Caixa com 4 unidades;
2 de chocolate e 2 de baunilha.

BRIOCHE NANTERRES
Brioche tipicamente francesa feita com manteiga.
Ideal para comer com geléia, ou um patê salgado.

Pequena ----- R\$ 48,00
Média ----- R\$ 52,00
Grande ----- R\$ 56,00

Petit Gateaux

Apesar de no Brasil o petit gâteau ser conhecido apenas pelo nome do bolinho com calda quente acompanhado por sorvete, na França o petit gâteau é o nome que se dá para sobremesas individuais.



ALEXANDRA ----- R\$ 30,00

Mousse de chocolate meio amargo com merengue de chocolate.



DÉSIRÉ ----- R\$ 30,00

Mousse de chocolate meio amargo, pão de ló de chocolate, crocante feuilletine bem suave na base, cobertura de chantilly de chocolate aveludado.

MOGADOR ----- R\$ 30,00

Mousse de chocolate meio amargo com pão de ló de chocolate e polpa de framboesa.

FLORÉAL ----- R\$ 30,00

Biscoito de amêndoas sabor rosas com mousse de chocolate branco e mirtilo.

CHÉRIE ----- R\$ 30,00

Base de pão de ló de pistache, mousse de morangoas, recheado de cremoso de limão.

ÓPERA ----- R\$ 33,00

08 camadas de biscuit Joconde (feito com farinha de amêndoas), creme de café e creme de chocolate.



Doces Clássicos

MERENGUE ----- R\$ 8,50

Nos sabores: rosas, limão, violetas e tradicional.

TARTELETTES ----- R\$ 27,00

Morango, limão, chocolate, amêndoas, maçã e Bourdaloue (pera com amêndoas).

FLAN PATISSIER ----- R\$ 27,00

Base de massa folhada, recheado de flan e ameixas em caldas no fundo.

CLAFOUTIS DE CEREJAS ----- R\$ 27,00

Combinação perfeita da doçura das cerejas frescas com o sabor suave do flan.

MIL FOLHAS ----- R\$ 27,00

Massa folhada com creme de baunilha.

Nosso Carro-Chefe

ÉCLAIRS ----- R\$ 27,00

Nos sabores; café, baunilha e chocolate.

PAVLOVA ----- R\$ 27,00

Merengue recheado de creme de chantilly caseiro e morangos frescos.

SAINT-HONORÉ ----- R\$ 30,00

Base de massa choux recheada com creme de baunilha, chantilly e bombinhas caramelizadas.

PARIS BREST ----- R\$ 30,00

Base de biscoito chocolate, mousse de chocolate 1/2 amargo, chocolate branco e chocolate ao leite.

CRÈME BRÛLÉE ----- R\$ 30,00

Harmoniosa combinação de creme aromatizado com a prestigiada baunilha de Madagascar.

TARTELETTE DE FRAMBOESA ----- R\$ 40,00

Base de massa doce, creme legêre e framboesas.



Petit Fours

MINI PALMIER ----- R\$ 27,00

Saquinhos com 10 unidades.

SABLÉ BRETON ----- R\$ 27,00

Biscoito amantegado, com um toque salgadinho, típico da região da Bretanha. Contém 06 unidades.

MADELEINE ----- R\$ 21,00

Doce típico francês com raspas de laranja. Embalagem com 03 unidades.

PETIT FOURS VARIADOS ----- R\$ 27,00

Nos sabores financier (amêndoas), congolais (coco) e mini madeleines (limão). Pacote com 100g.

MACARONS

Chocolate, framboesa, pistache, café, avelã, doce de leite e chocolate com cupuaçu, limão. Receita original francesa, feita com pura farinha de amêndoas!

Cx. 04 unidades ----- R\$ 36,00 | Cx. 12 unidades ----- R\$ 108,00

Cx. 06 unidades ----- R\$ 54,00 | Cx. 14 unidades ----- R\$ 126,00

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



Madeleine



*Mini
Palmier*

*Petit Fours
Variados*



Macarons

Salgados, Tortas e Pratos Prontos

*Lasanha
Vegetariana*



*Torta de
Bacalhau*



*Quiches
Individuais*



*Escondidinho
Carne Seca*



*Lasanha
Parmegiana*



*Quiche Lorraine
06 pessoas*



QUICHES INDIVIDUAIS ----- R\$ 27,00
Nos sabores; lorraine, alho poró e espinafre.

LASANHA BOLONHESA ----- R\$ 35,00

ESCONDINHO DE BACALHAU ----- R\$ 39,00

ESCONDINHO DE CAMARÃO ----- R\$ 38,00

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA --- R\$ 35,00

RATATOUILLE ----- R\$ 35,00
O famoso prato frances que leva abobrinha, berinjela e pimentões.

TORTA FOLHADA DE BACALHAU ----- R\$ 156,00
Nossa famosa massa folhada com um recheio delicioso de bacalhau desfiado.

TORTA FOLHADA DE FRANGO ----- R\$ 130,00
Nossa famosa massa folhada com um recheio delicioso de frango desfiado.

QUICHES PARA 04 PESSOAS ----- R\$ 108,00
Nos sabores; lorraine, alho poró e espinafre.



Pâtisserie
Douce France

Entremets



Mogador

MOGADOR

Mousse de chocolate, pão de ló de chocolate embebido com polpa de framboesa.

04 pessoas	-----	R\$ 120,00
06 pessoas	-----	R\$ 180,00
08 pessoas	-----	R\$ 240,00



Floréal

FLORÉAL

Biscuit Madelaine de rosas, mousse de chocolate branco recheado de mirtilo e glaçagem espelhada sabor rosas.

04 pessoas	-----	R\$ 120,00
06 pessoas	-----	R\$ 180,00
08 pessoas	-----	R\$ 240,00



Ópera

ÓPERA

08 camadas de biscuit Joconde (feito com farinha de amêndoas), creme de café e creme de chocolate.

04 pessoas	-----	R\$ 132,00
06 pessoas	-----	R\$ 198,00
08 pessoas	-----	R\$ 264,00

DÉSIRÉ

Mousse de chocolate 1/2 amargo, pão de ló de chocolate, crocante bem suave na base do bolo, com cobertura de chantilly de chocolate aveludado.

04 pessoas	-----	R\$ 132,00
06 pessoas	-----	R\$ 198,00
08 pessoas	-----	R\$ 264,00



Desiré



Pâtisserie
Douce France

Entremets



CHÉRIE

Biscuit sabor pistache, mousse de morangos recheado com cremoso de limão.

04 pessoas	-----	R\$ 120,00
06 pessoas	-----	R\$ 180,00
08 pessoas	-----	R\$ 240,00

ALEXANDRA

Mousse de chocolate com merengues de chocolate.

04 pessoas	-----	R\$ 120,00
06 pessoas	-----	R\$ 180,00
08 pessoas	-----	R\$ 240,00



BUQUÊ DE ROSAS ----- R\$ 250,00

07 Rosas Chérie (Mousse de Morangos, cremoso de limão e biscuit pistache) em uma base de merengues com creme Chantilly e morangos.





Pâtisserie
Douce France

Tortas Grandes



Torta de
Morangos

TORTA DE MORANGOS

Base de massa doce, recheada com creme patissier e morangos orgânicos.

04 pessoas	-----	R\$ 108,00
06 pessoas	-----	R\$ 162,00
08 pessoas	-----	R\$ 216,00



Torta de
Limão

TORTA DE LIMÃO

Base de massa doce, com recheio de creme de limão.

04 pessoas	-----	R\$ 108,00
06 pessoas	-----	R\$ 162,00
08 pessoas	-----	R\$ 216,00



Torta de
Amêndoas

TORTA DE AMÊNDOAS

Base de massa doce, com creme de amêndoas assadas.

04 pessoas	-----	R\$ 108,00
06 pessoas	-----	R\$ 162,00
08 pessoas	-----	R\$ 216,00

TORTA BOURDALOUE

Base de massa doce, peras em caldas e creme de amêndoas.

04 pessoas	-----	R\$ 108,00
06 pessoas	-----	R\$ 162,00
08 pessoas	-----	R\$ 216,00



Torta
Bourdaloue



Pâtisserie
Douce France

Tortas Grandes

Torta de
Framboesas

TORTA DE FRAMBOESAS

Framboesas frescas com creme légèrè em uma base de massa doce feita com farinha de caju.

04 pessoas ----- R\$ 160,00

PAVLOVA DE MORANGO

Base de merengue (suspiro) recheada com chatilly de creme de leite fresco e morangos orgânicos.

05 pessoas ----- R\$ 180,00

PAVLOVA EXÓTICA

Base de merengue (suspiro) recheado com chantilly de creme de leite fresco e frutas diversas.

05 pessoas ----- R\$ 180,00

TORTA MIL FOLHAS

Massa folhada, recheada com creme patissier de baunilha.

04 pessoas ---- R\$ 108,00		12 pessoas ---- R\$ 324,00
06 pessoas ---- R\$ 162,00		15 pessoas ---- R\$ 405,00
08 pessoas ---- R\$ 216,00		20 pessoas ---- R\$ 540,00
10 pessoas ---- R\$ 270,00		30 pessoas ---- R\$ 810,00

Pavlova
Exótica

Pavlova de
Morango

Torta Mil Folhas
Nosso Carro-Chefe





Pâtisserie
Douce France

Gateaux de Voyage

Bolos com uma grande durabilidade, ideais para tomar um café, um lanche da tarde, e claro, levar para viagem.

Gateau de Voyage

Marbré

GÂTEAU DE VOYAGE MARBRÉ ----- R\$ 59,90

Sabor baunilha e chocolate é a pedida perfeita para tornar seu café da manhã ou lanche da tarde irresistível.

GÂTEAU DE VOYAGE LARANJA ----- R\$ 59,90

Este é um bolo de laranja divinamente saboroso, que se destaca por não levar manteiga nem óleo, sendo preparado exclusivamente com creme de leite.

Gateau de Voyage

Laranja

GÂTEAU DE VOYAGE LIMÃO ----- R\$ 59,90

Sabor refrescante do limão, preparado se a adição de manteiga ou óleo, utilizando-se exclusivamente creme de leite.

Gateau de Voyage

Limão

Glaces e Sorbets

Nossa linha de sorvetes é elaborada sem adição de conservantes, corantes e emulsificantes. É 100% natural.



SORVETE EM POTE (500gr) ----- R\$ 60,00

Sabores de baunilha, pistache, chocolate, café, manga, morangos, pera, cupuaçú, goiaba.

SORVETE EM POTE (1KG) ----- R\$ 120,00

Sabores de baunilha, pistache, chocolate, café, manga, morangos, pera, cupuaçú, goiaba.

Encomendas, Delivery e Loja Virtual

Confira abaixo as formas que disponibilizamos para pedidos delivery
e encomendas de nossos produtos.



Encomendas:

Tel: (11) 3262-3542

(atendemos pessoa física e corporativo)



Loja virtual:

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



Apps para delivery:

