



Pâtisserie  
Douce France

# 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



Croissant  
Simples



Cruffins



Palmier

**CROISSANT SIMPLES** ----- R\$ 16,00  
Verdadeiro croissants francês feito com manteiga.

**CROISSANT DE AMÊNDOAS** ----- R\$ 19,00  
Croissant embebido em calda de açúcar com  
creme de amêndoas, amêndoas laminadas  
gratinadas e polvilhado com açúcar de confeitiro.

**CHOCOLATINE** ----- R\$ 19,00  
Croissant embebido em calda de açúcar,  
recheado com chocolate e polvilhado com  
açúcar de confeitiro.

**BOSTOCK** ----- R\$ 19,00  
Massa de brioche, embebecida em calda,  
com creme de amendoas e amendoas  
laminadas gratinadas.

**PÃO DE CHOCOLATE** ----- R\$ 19,00  
Massa de croissant recheado com chocolate.

**FOLHADO DE MAÇÃ** ----- R\$ 19,00  
Massa folhada recheada com purê de maçã  
e canela.

**PALMIER** ----- R\$ 19,00  
Massa folhada com açúcar caramelizado.

**CRUFFINS** ----- R\$ 64,00  
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\$ 55,00  
**Média** ----- R\$ 60,00  
**Grande** ----- R\$ 65,00



Pâtisserie  
Douce France

# 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

**ALEXANDRA** ----- R\$ 33,00

Mousse de chocolate meio amargo com merengue de chocolate.

**DÉSIRÉ** ----- R\$ 33,00

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

**MOGADOR** ----- R\$ 33,00

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

**FLORÉAL** ----- R\$ 33,00

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

**CHÉRIE** ----- R\$ 33,00

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

**ÓPERA** ----- R\$ 36,00

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



Desire



Opera



Floral



Mogador



Pâtisserie  
Douce France

# Doces Clássicos

**MERENGUE** ----- R\$ 9,50

Nos sabores: rosas, limão, violetas e tradicional.

**TARTELETES** ----- R\$ 30,00

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

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

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

**MIL FOLHAS** ----- R\$ 30,00

Massa folhada com creme de baunilha.  
*Nosso Carro-Chefe*

**ÉCLAIRS** ----- R\$ 30,00

Nos sabores; café, baunilha e chocolate.

**PAVLOVA** ----- R\$ 30,00

Merengue recheado de creme de chantilly caseiro e morangos frescos.

**SAINT-HONORÉ** ----- R\$ 33,00

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

**PARIS BREST** ----- R\$ 33,00

Massa choux, recheada com creme de manteiga sabor avelã e amêndoas carameladas.

**CRÈME BRÛLÉE** ----- R\$ 33,00

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

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

Base de massa doce, creme legére e framboesas.



Saint  
Honoré



Tartelette de  
Framboesa



Clafoutis  
de Cerejas



Pâtisserie  
Douce France

# Petit Fours

## MINI PALMIER ----- R\$ 30,00

Saquinhos com 10 unidades.

## SABLÉ BRETON ----- R\$ 30,00

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

## MADELEINE ----- R\$ 24,00

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

## PETIT FOURS VARIADOS ----- R\$ 30,00

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

## MACARONS

Chocolate, framboesa, pistache, limão, café, avelã, doce de leite e chocolate com cupuaçu.

Receita original francesa, feita com pura farinha de amêndoas.

Cx. 04 unidades ---- R\$ 40,00 | Cx. 12 unidades ----- R\$ 120,00

Cx. 06 unidades ---- R\$ 60,00 | Cx. 14 unidades ----- R\$ 140,00

Cx. 10 unidades ---- R\$ 100,00 |





Pâtisserie  
Douce France

# Salgados, Tortas e Pratos Prontos

Lasanha  
Vegetariana



Torta de  
Bacalhau



Quiches  
Individuais



Escondidinho  
Carne Seca



Lasanha  
Bolonesa



Quiche Lorraine  
04 pessoas



**QUICHES INDIVIDUAIS** ----- R\$ 30,00  
Nos sabores; lorraine, alho poró e espinafre.

**LASANHA BOLONHESA** ----- R\$ 38,00

**ESCONDINHO DE BACALHAU** ----- R\$ 42,00

**ESCONDINHO DE CAMARÃO** ----- R\$ 42,00

**ESCONDIDINHO DE CARNE SECA** --- R\$ 38,00

**ESCONDIDINHO DE FRANGO** ----- R\$ 38,00

**RATATOUILLE** ----- R\$ 38,00  
O famoso prato frances que leva abobrinha, berinjela e pimentões.

**TORTA FOLHADA DE BACALHAU** ----- R\$ 170,00  
Nossa famosa massa folhada com um recheio delicioso de bacalhau desfiado.

**TORTA FOLHADA DE FRANGO** ----- R\$ 145,00  
Nossa famosa massa folhada com um recheio delicioso de frango desfiado.

**QUICHES PARA 04 PESSOAS** ----- R\$ 120,00  
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\$ 132,00
06 pessoas	-----	R\$ 198,00
08 pessoas	-----	R\$ 264,00



Floréal

## FLOREÁL

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

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



Opéra

## 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

## ÓPERA

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

04 pessoas	-----	R\$ 144,00
06 pessoas	-----	R\$ 216,00
08 pessoas	-----	R\$ 288,00



Desiré

Pâtisserie  
Douce France



Pâtisserie  
Douce France

# Entremets



Chérie

## CHÉRIE

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

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

## ALEXANDRA

Mousse de chocolate com merengues de chocolate.

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



Alexandra

## BUQUÊ DE ROSAS ----- R\$ 270,00

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



Buquê  
de Rosas



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



Torta de  
Limão

## TORTA DE LIMÃO

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

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

## TORTA DE AMÊNDOAS

Base de massa doce, com creme de amêndoas assadas.

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

## TORTA BOURDALOUE

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

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

Torta de  
Amêndoas



Torta  
Bourdaloue





Pâtisserie  
Douce France

# Tortas Grandes



Torta de  
Framboesas

Pavlova de  
Morango

Saint  
Honoré

## 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

## SAINT HONORÉ

Massa folhada, bombinhas caramelizadas recheadas com creme de baunilha e chantilly no topo.

04 pessoas ----- R\$ 132,00

06 pessoas ----- R\$ 198,00

08 pessoas ----- R\$ 264,00

## MIL FOLHAS

Massa folhada, recheada com creme patissier de baunilha.

04 pessoas ---- R\$ 120,00 | 12 pessoas ---- R\$ 360,00

06 pessoas ---- R\$ 180,00 | 15 pessoas ---- R\$ 450,00

08 pessoas ---- R\$ 240,00 | 20 pessoas ---- R\$ 600,00

10 pessoas ---- R\$ 300,00 | 30 pessoas ---- R\$ 900,00



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\$ 65,00

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

## GÂTEAU DE VOYAGE LARANJA ----- R\$ 65,00

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\$ 65,00

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

Gateau de Voyage

Limão



Pâtisserie  
Douce France

# Glaces e Sorbets

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



**SORVETE EM POTE (500gr) ----- R\$ 65,00**

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

**SORVETE EM POTE (1KG) ----- R\$ 130,00**

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



Pâtisserie  
Douce France

# Encomendas, Delivery e Loja Virtual

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



**Encomendas:**

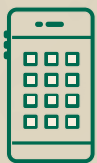
**Tel: (11) 97889-9967**

(atendemos pessoa física e corporativo)



**Loja virtual:**

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



**Apps para delivery:**

