

VDS

PÂTISSERIE DA SILVA

OUVERT TOUS LES SAMEDIS DE 10H À 15H
CLICK & COLLECT EN SEMAINE



Le Fraisier

Le Best Seller

Fraises de Plougastel LE BOT,
ganache montée vanille bio de
Madagascar, biscuit génoise.

5/7 parts: 27,00€

Ouverture exceptionnelle les dimanches
31 mars (Pâques) de 10H à 12h
26 mai (Fêtes des mères) de 10H à 12h



07.83.08.05.63

Commande par téléphone



34 rue du Pont Neuf
29490 GUIPAVAS



www.patisserie-dasilva.fr

CARTE FESTIVAL

Jusqu'au 06 octobre 2024

Nos pâtisseries sont proposées dans une taille unique pour; 4 parts gourmandes, ou 6 parts classiques pour la tarte citron meringuée; 5 parts gourmandes, ou 7 parts classiques pour les autres pâtisseries.

Pour passer commande, pensez à nous contacter 72h avant par téléphone, SMS ou via le site web www.patisserie-dasilva.fr



« Traditionnelle »

Tarte Citron Meringuée

Pâte sucrée, crémeux citron, meringue italienne.

4/6 parts: 22,50€



Vanille-Choc

Mousse légère chocolat noir 55% origine Équateur, mousse vanille bio de Madagascar, croustillant praliné amande noisette, biscuit financier.

5/7 parts: 25,50€



« Spécialité Portugaise »

Bolo Bolacha

Biscuit Maria® trempé dans du café Arrabica, mousse traditionnelle au lait concentré, Porto.

5/7 parts: 24,00€



Pavlova Vanille Fruit Rouge

Meringue française croustillante, ganache montée vanille bio de Madagascar, confit fruit rouge, fraise et framboise de Plougastel.

5/7 parts: 27,00€



Pavlova Vanille Fruits Exotiques

Meringue française croustillante, ganache montée vanille bio de Madagascar, confit fruits exotiques, fruit de la passion.

5/7 parts: 25,50€



Pavlova Vanille Noix De Pécan

Meringue française croustillante, ganache montée vanille bio de Madagascar, praliné intensément pécan, noix de pécan.

5/7 parts: 27,00€

DISPONIBLE EN COMMANDE ET À LA BOUTIQUE

- Numbers Cake: **nous consulter**
- Plaque anniversaire personnalisée: **1,50€**
- Fèves de chocolat Valrhona: **sachet de 250g**
- Gousses de vanille Bio de Madagascar: **2 gousses par tube**

Les fèves de chocolat et les gousses de vanille sont celles utilisées dans l'élaboration de nos pâtisseries.