



Tarte Tatin

Tartaleta de Fresa

Crème Brûlée

Eclair Café

MOMENTO

del

Tatin

postre

Eclair Chocolate

La Tarte Citron

Passion

Pie pa Dos

Opera

Ela

Tres Leches Revisitado

Anto

Aline

Le Millefeuille Crème Brûlée

Le Cake a la Carotte

Le Millefeuille

Le Millefeuille Arequipe

Le Gâteau au Chocolat

Guanabanette



Postres artesanales preparados DIARIAMENTE.

Guanabanette

Tartaleta de chocolate rellena de crema de chocolate: mousse de guanábana con vainilla y crocantes trozos de merengue.
Mini o Individual



Ela

Bizcochuelo de chocolate amargo intercalado con mousse de chocolate semi-amargo y corazón de mermelada de mora.
Individual o para compartir



Tartaleta de Fresa

Tartaleta crujiente de almendras, rellena de crema pastelera de vainilla, decorada con fresas frescas.
Mini o individual



Opera

Bizcochuelo de almendras bañado en sirope de café, ganache de chocolate semi amargo y decorado con cacao.
Mini, individual o para compartir



Le Gâteau au Chocolat

Torta de chocolate. Acompañado de salsa inglesa.
Individual o para compartir



Eclair Café

Pastelito de pâté a choux relleno de un cremoso de café 100% colombiano.
Mini o Individual



Crème Brûlée

Tradicional crema francesa y fina capa crujiente de caramelo.
Para llevar: costo adicional.



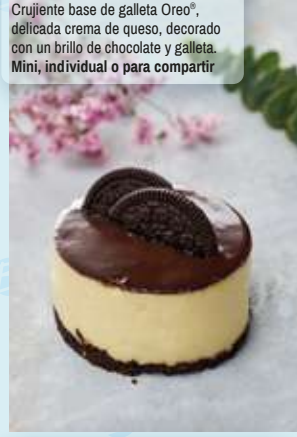
Eclair Chocolate

Pastelito de pâté a choux relleno de un cremoso de chocolate.
Mini o individual



Anto

Crujiente base de galleta Oreo®, delicada crema de queso, decorado con un brillo de chocolate y galleta.
Mini, individual o para compartir



Le Cake a la Carotte

Torta de zanahoria con azúcar pulverizada. Acompañado de salsa inglesa.
Individual o para compartir



Le Millefeuille Arequipe

Milhoja de crocante hojaldre y crema pastelera de vainilla, decorada con arequipe.
Individual o para compartir



Pie pa Dos

Galleta breton rellena de manzana caramelizada. Acompañado de salsa inglesa.
El helado es adicional.



Passion

Airada mousse de chocolate amargo y mousse de maracujá sobre una base de galleta de chocolate.



Le Millefeuille

Milhoja de crocante hojaldre y crema pastelera de vainilla, decorada con azúcar pulverizada.
Individual o para compartir



Marie Antoinette

Macaron relleno de una fina crema de rosas y trocitos de lychee.



La Tarte Citron

Tartaleta crujiente rellena de un cremoso de limón y decorado con nubes de merengue caramelizado.
Mini, individual o para compartir



Le Millefeuille Crème Brûlée

Milhoja con tradicional crema francesa y fina capa crujiente de caramelo.



Aline

Crujiente base de galleta, delicada crema de queso y suave corazón de moras.
Mini, individual o para compartir



Tres Leches Revisitado

Hojaldre, crema pastelera, bizcochuelo mojado con salsa de tres leches y merengue flambeado.
Individual o para compartir



Tatin

Mini Tartaleta rellena de crema de caramelo, manzana caramelizada y crocante "crumble" de almendras alrededor.



Tarte Tatin

Manzanas caramelizadas sobre una base de hojaldre.



Ordena tus domicilios y postres por encargo:

• CALLE 109 •
Cll. 109 # 18 - 09 Tel. (1) 6372216

• RETIRO •
Cra. 9 # 81 - 18 Tel. (1) 4040389

• PARQUE 93 •
Cra. 13 # 93a - 45 Tel. (1) 4813582

• ROSALES •
Diag. 70a # 4 - 98 Tel. (1) 5401207