

Taradeau, le 05 Avril 2016

Tarifs 2016 professionnels

Les prix s'entendent en Euro et Hors Taxe.

La pâtisserie utilise des matières premières de qualité, beurre 82 % de matière grasse AOP, oeufs bios, crème 35 % de matière grasse, lait entier.

Tous les produits sont réalisés sur place et à la main, ce qui leur donne un caractère unique et artisanal.

- Tarte au citron meringuée: 1 Euro
- Tartes aux fruits (pommes) sur base de crème pâtissière: 1, 10 Euro
- Tarte aux fruits (poires, griottes) sur base de crème d'amande: 1, 20 Euro

- Galets provençaux: 23, 70 Euros/ kilo
- Pâtes de fruits (framboise, fruits de la passion, cassis): 36 Euros/ kilo

- Eclair café, chocolat (14 X 4 cm, poids total 100gr): 1,42 Euro pièce
- Millefeuille (10 X 5 cm, 180 gr.): 2, 40 Euro pièce
- Tarte aux pommes sur pâte feuilletée: 1, 20 Euro
- Croissant: 0, 70 Euro
- Pain au chocolat: 0, 90 Euro
- Brioche au sucre: 0, 65 Euro

- Pièce montée: 4 choux par personne, garniture crème pâtissière vanille, chocolat, praliné, rhum, grand marnier, nougatine, dragées, décor en sucre, 4, 5 Euro par personne.

- Plaque 40 X 60 cm: - pissaladière, 15 euro
- pizza: jambon, champignon, tomate, fromages, olives, origan, 17 Euro
- quiche: saumon-aneth, jambon-fromage, épinard-ricotta-pignon, bleu d'Auvergne-fines herbes, 28 Euro.

Toute commande doit être passée 72 H. à l'avance et plus si commande exceptionnelle.

Facture mensuelle payable à réception, en espèce, chèque ou virement.