



Queremos crear un pastel **único, especial y delicioso** para vos. Cada uno de nuestros dulces se elabora de manera completamente **artesanal**, priorizando siempre ingredientes de la mejor **calidad** y respetando los **tiempos** que cada proceso necesita para que el resultado sea perfecto.

Para asegurarnos de lograrlo, necesitamos tu colaboración:



Encargá tu pastel con al menos **48 horas** de **anticipación**. Esto nos permite planificar y dedicarle el tiempo que merece.



Contanos tus **gustos y preferencias** al hacer el pedido. Así evitamos sabores que no disfrutes y cuidamos cualquier **alergia o restricción** alimentaria para evitar contaminación cruzada.



Podés compartirnos referencias e **inspiraciones** (como imágenes de Pinterest u otros colegas), pero no realizamos réplicas exactas: nos gusta crear algo **único** para vos.



Nuestras cubiertas y decoraciones en los pasteles se elaboran principalmente con **buttercream sabor vainilla**. Si preferís, podemos hacerlas con ganache de chocolate blanco o negro, aunque algunas decoraciones pueden variar y el precio también puede modificarse.

Te agradecemos que nos des la libertad creativa para diseñar algo que no solo se vea increíble, sino que también sea memorable al primer bocado.



PASTELES PEQUEÑOS

COMPOSICIÓN

DOS BIZCOCHUELOS, UN RELLENO

DIAMETRO	10 CM	12 CM	15 CM	18 CM
PORCIONES	2	4	6/8	10/12
	2€	2€	2€	2€

BIZCOCHUELO

- VAINILLA
- CHOCOLATE

RELLENO

- DULCE DE LECHE
- GANACHE CHOCOLATE SEMIAMARGO
- GANACHE CHOCOLATE BLANCO
- CREMA OREO
- CHANTILLY + FRUTA

TEMATICA

- COLOR
- DETALLE: TEXTO, DIBUJO

EXTRAS

- MACARONS 2€
- IMPRESION COMESTIBLE 1,50€
- DRIP (EFECTO CHORREADO) 2€
- VELA 2€
- DECORACIONES EN DORADO O PLATEADO 1,50€



PASTELES GRANDES

COMPOSICIÓN

TRES BIZCOCHUELOS, DOS RELLENOS

DIAMETRO
PORCIONES

15 CM
8/10

2€

18 CM
10/15

2€

22 CM
20/25

2€

BIZCOCHUELO

-VAINILLA
-CHOCOLATE

RELLENO

-DULCE DE LECHE
-GANACHE CHOCOLATE
SEMIAMARGO
-GANACHE CHOCOLATE
BLANCO
-CREMA OREO
-CHANTILLY + FRUTA

TEMATICA

-COLOR
-DETALLE:
TEXTO, DIBUJO

EXTRAS

MACARONS 2€
IMPRESION COMESTIBLE 1,50€
DRIP (EFECTO CHORREADO) 2€
VELA 2€
DECORACIONES EN DORADO O PLATEADO 1,50€



POSTRES

	MEDIANO	GRANDE
BROWNIE BASE DE BROWNIE CON/SIN NUECES DULCE DE LECHE MERENGUE ITALIANO	105 €	105 €
LEMON PIE MASA SABLEÉ CURD DE LIMON MERENGUE ITALIANO	105 €	105 €
FRUTAL MASA SABLEÉ CREMA PASTELERA FRUTAS DE ESTACION	105 €	105 €
TARTA DE COCO MASA SABLEÉ DULCE DE LECHE CUBIERTA HUMEDA DE COCO	105 €	105 €
CRUMBLE DE MANZANA MASA SABLEÉ RELLENO DE MANZANAS CARMELIZADAS, NUECES Y CANELA CRUMBLE	105 €	105 €



POSTRES

	MEDIANO	GRANDE
CHEESECAKES CON FRUTOS ROJOS DULCE DE LECHE CHOCOLATE PISTACHO FRAMBUESAS Y CHOCO BLANCO	105 €	105 €
ROGEL CAPAS DE MASA FINA Y CROCANTE DULCE DE LECHE MERENGUE ITALIANO	105 €	105 €
TORTA DE NUEZ MASA SOUFFLE DE NUECES DULCE DE LECHE CREMA CHANTILLY CHOCOLATE BLANCO	105 €	105 €
TARTA DE FRUTILLAS MASA SABLEE DULCE DE LECHE CREMA CHANTILLY FRUTILLAS FRESCAS	105 €	105 €
CARROT CAKE BIZCOCHOS HUMEDOS DE ZANAHORIA CON NUECES CON/SIN PASAS CREMA DE QUESO	105 €	105 €



POSTRES

	MEDIANO	GRANDE
HAVANNET	105 €	105 €
MASA SABLEE		
DULCE DE LECHE		
GANACHE DE CHOCOLATE		
BANANA SPLIT	105 €	105 €
MASA SABLEE		
DULCE DE LECHE		
BANANAS		
CHOCOLATE		
CREMA CHANTILLY		



MAS PRODUCTOS

CUADRADOS 6X6 CM

-BROWNIES	105 €
-COCO Y DULCE DE LECHE	105 €
-FROLA MEMBRILLO	105 €
-MANZANA Y CRUMBLE	105 €
-LIMON Y GLASE	105 €

ALFAJORES

-MAICENA	105 €
-NUEZ Y CHOCO BLANCO	105 €
-CHOCOLATE Y GANACHE	105 €
-PISTACHO Y FRUTOS ROJOS	105 €
-FRUTOS ROJOS	105 €
-MARPLATENSE	105 €

COOKIES

-CHOCOLATE 70% Y NUEZ	105 €
-NARANJA Y CHOCOLATE	105 €
-BROOKIE	105 €
-AVENA Y CHOCO/FRUTOS SECOS	105 €

MEDIALUNAS

(MINIMO 6 UNIDADES)	105 €
---------------------	-------

MACARONS

(MINIMO 8 UNIDADES)	105 €
---------------------	-------