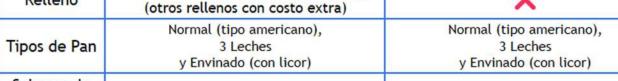


Mermelada de Fresa o Betun Chantilly







Sabores de Vainilla, Chocolate y Combinado Vainilla o Chocolate Pan



X

Personatizado	The second secon	
Diseños Pan Alto	Solo en Pan Normal	×



Diseños en Pisos	Solo en Pan Normal	×	
Domo de	Solo en Tamaño 1.5	Solo en Tama	

Solo en	Tamaño 1.5	
se trabaja	solo cuadrado)	



Relleno

Diseño

#### (se trabaja solo cuadrado) (5



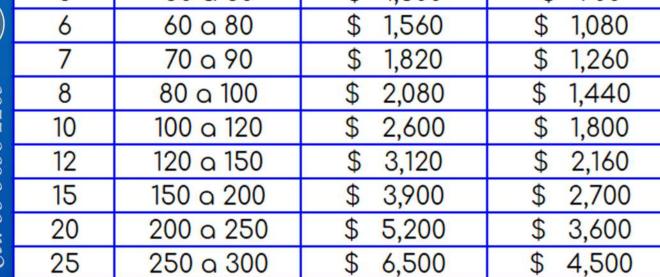
#### Lista de Precios (Incluve Normal, 3 Leches y Envinado)

	Lista de l'Icelos (l'Iceaye Normat, o Leches y Envinado)					
	Tamaño	Ajusta Para (personas)	Clásica (2 capas)	Económica (1 capa)		
I	1	10 a 12	\$ 260	\$ 180		
I	1.5	15 a 20	\$ 420	\$ 300		
	2	20 a 30	\$ 520	\$ 360		
	3	30 a 40	\$ 780	\$ 540		
	4	40 a 50	\$ 1,040	\$ 720		
I	5	50 a 60	\$ 1,300	\$ 900		
	6	60 a 80	\$ 1,560	\$ 1,080		
	7	70 a 90	\$ 1,820	\$ 1,260		
	8	80 a 100	\$ 2,080	\$ 1,440		









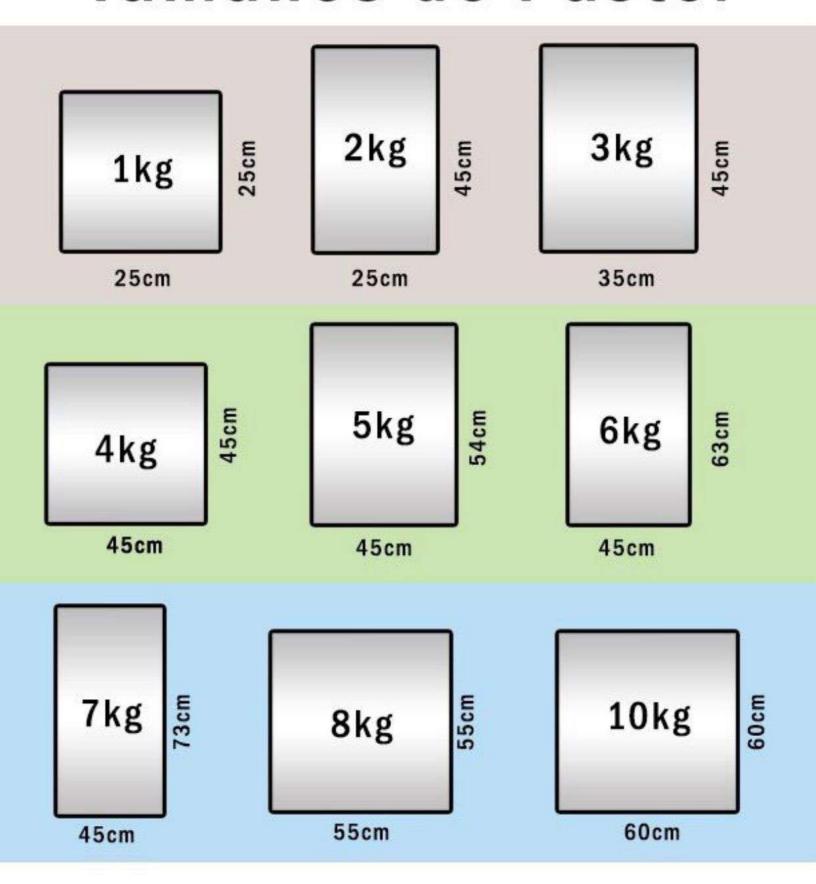
7,800

300 a 400

30

5,400

### Tamaños de Pastel

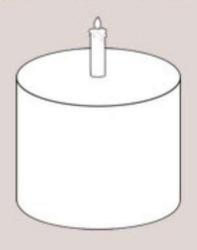


"A los redondos se les cortan las esquinas"

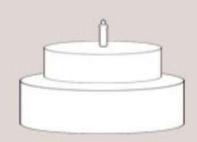
### Pasteles de Pisos



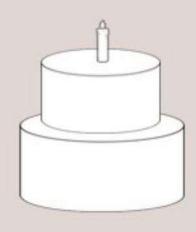
Redondo bajito 1 kg en adelante



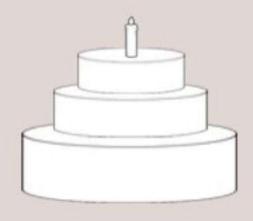
Redondo Alto 2 kg en adelante



2 Pisos 6 kg en adelante



2 Pisos Altos 6 kg en adelante



3 Pisos 10 kg en adelante



4 Pisos 20 kg en adelante

 \* Todos los pasteles altos y de 2, 3 y 4 pisos se trabajan exclusivamente en Pan Normal

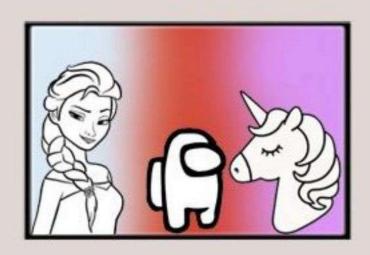
### Dibujos hechos a mano



1 Dibujo 2 kilos en adelante



2 Dibujos 5 kilos en adelante



3 Dibujos 8 kilos en adelante

\* O mandanos una imagen donde vengan todos tus personajes y te lo sacamos en una oblea comestible!



# SABORES DE PAN



### **DESDE 1 DIA ANTES**



VAINILLA, CHOCOLATE O COMBINADO (DE AMBOS)

**CUALQUIERA DE LOS 3** SE PUEDE HACER NORMAL, **3 LECHES O ENVINADO** 

#### MINIMO 1 SEMANA ANTES







ZANAHORIA, RED VELVET, MOKA, BAILEYS, PAN ARCOIRIS

PUEDEN TENER LIMITACIONES DE TAMAÑO Y DISPONIBILIDAD SE REQUIERE LLAMAR AL 33 3638 2205 PARA PEDIR



## RELLENOS (LINEA CLASICA)



SI NO SE ESPECIFICA NINGUN RELLENO, PAN VAINILLA IRA RELLENO DE MERMELADA DE FRESA, CHOCOLATE Y COMBINADO DE BETUN CHANTILLY.

**INCLUIDO EN EL COSTO** (SOLO LINEA CLASICA):

- MERMELADA DE FRESA
  - BETUN CHANTILLY

CON COSTO EXTRA:

- DURAZNO EN ALMIBAR

\$75 CADA LATA

NUEZ EN TROZOS



\$50 CADA MEDIO CUARTO

SE RECOMIENDA 1 LATA DE DURAZNO Y/O MEDIO CUARTO DE NUEZ POR CADA 2.5 KILOS APROXIMADAMENTE DE PASTEL



## AVISO



SE LES RECUERDA QUE LOS PASTELES
QUE TRAIGAN DISEÑOS DE COLORES
FUERTES Y NEGRO POR LA CANTIDAD DE
COLORANTE QUE SE UTILIZA PARA
LLEGAR A ESOS TONOS PUEDEN LLEGAR
A CAMBIAR EL SABOR DEL BETUN Y
LLEGAN A PINTAR. ESTA PINTURA NO ES
TOXICA Y SE QUITA DE LA PIEL Y ROPA
CON ABUNDANTE JABON Y AGUA.



Por su comprension, gracias