



Nel confermare che gli iscritti al Cral Helvetia hanno diritto ad un 10% di sconto sui prezzi esposti in negozio, che qui di seguito ricordiamo, per la merce in vetrina e per le crêpes dolci e salate che prepariamo al momento, nonché al 15% in caso di prenotazione (fino al giorno antecedente la consegna) su qualsiasi prodotto, proponiamo:

PER LA COLAZIONE:

CROISSANT DOLCI VUOTE di nostra produzione (il venerdì pomeriggio cuociamo le brioches per i clienti che intendono fare colazione il sabato mattina con dolcezza solo su prenotazione) -	euro 1,00 al pezzo
CROISSANT DOLCI RIPIENE (creme di nostra produzione) tutte le brioches vengono riempite al momento	euro 1,3 “
CROISSANT SALATE solo su prenotazione di almeno 5 pezzi	euro 1.00 al pezzo
FARCITE CON SALUMI	euro 1,5
BRIOCHES SICILIANE VUOTE /FARCITE	come sopra
MUFFIN AL CIOCCOLATO E AI FRUTTI ROSSI	euro 2,50 al pezzo
PLUME CAKE SU RICHIESTA (AI CANDITI/AL CIOCCOLATO)	euro 26 /kg
CROSTATE (nostra produzione) ALLA MARMELLATA	euro 20/kg
CREPES DOLCI a seconda della farcitura	euro 3,5/4.50 al pezzo

La nostra gamma di torte è disponibile su prenotazione in laboratorio, in modo da garantirvi un prodotto fresco e rispondente al vostro gusto.



PER TUTTO IL GIORNO IL NOSTRO SALATO:

PIZZETTE, FOCACCINE TONDE ALLE OLIVE, WURSTEL, POMODORINO E ORIGANO	euro 0,50 al pezzo
FOCACCIA PRENOTABILE CON GUSTI A SCELTA	euro 22/kg
SU RICHIESTA PRODUCIAMO ANCHE BRIOCHES SALATE VUOTE O FARCITE CON SALUMI	euro 1,10 al pezzo euro 1,5
CREPES SALATE (prodotte al momento e anche da asporto)	euro 4,00
Su prenotazione:	
TORTE SALATE CLASSICHE O “ALTERNATIVE” ma tutte con sfoglia di nostra produzione	euro 25/kg
BISCOTTINI SALATI : ALL'ERBA CIPOLLINA, AL ROSMARINO O ALLE OLIVE NERE	euro 28/kg
I SALATINI PER LE FESTE (con sfoglia e brisée di nostra produzione):	
BRIOCHINE DI SFOGLIA E WURSTEL CANNONCINI CON CREMA DI FORMAGGIO, CAMEMBERT E GHERIGLI DI NOCE TARTELLETTE BRISEE CON PATE' DI PROSCIUTTO/OLIVA CON SPUMA DI TONNO E ACCIUGHINA, BIGNE CON PASTICCERA SALATA	euro 30/kg

Vi aspettiamo in laboratorio.

L'Angolo del Dessert srls.
Greta V. Ottoboni