



MEN NU

MENU
UN P'TIT TRUC

Three glass cups with handles are arranged on a white, textured surface. The cup at the top left contains a latte with a dusting of brown powder and three chocolate beans. The cup at the bottom left contains a drink topped with a swirl of white cream, a dusting of brown powder, and a piece of chocolate. The cup on the right contains a latte with a heart-shaped latte art design.

CAFETARIA

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.



CAFETARIA

BEBIDAS QUENTES

Café -----	1,20€
Descafeinado -----	1,30€
Carioca de Limão -----	1,00€
Abatanado -----	1,50€
Americano -----	2,20€
Galão / Meia de leite -----	2,20€
Matcha Latte -----	4,00€
Capuccino -----	2,95€
Macchiato -----	2,50€
Chocolate Quente -----	3,90
Tradicional / Negro / de Leite / Branco	
Leite / Bebida Vegetal -----	1,50€ / 1,80€
Extra Bebida Vegetal -----	0,30€

Chás & Infusões -----	2,90€
-----------------------	-------

English Breakfast
Earl Grey
Frutos do Bosque
Gengibre
Darjeeling
Camomila
Verde Sencha
Verde Capim-Limão
Verde Hortelã



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Preços com IVA incluído.



CAFETARIA

BEBIDAS FRIAS

Água Luso 0,5lt	1,50€
Água das Pedras	1,70€
Refrigerantes	2,20€
Sumo de Laranja	2,95€
Limonada	2,20€
Sumo Natural do dia	2,50€

VINHOS

	COPO	GARRAFA
Vinho Tinto	4,50€	18,00€
Vinho Branco	4,00€	20,00€
Vinho Rosé	4,00€	20,00€
Champagne	8,00€	40,00€





DOCES & SALGADOS



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.



DOCES & SALGADOS

ÉCLAIRS SALGADOS

Choux Brie Royal ----- 6,95€

Queijo Brie envolvido em cebola roxa caramelizada e presunto

Eclair Caprese ----- 6,95€

Mozarella fresca com tomate cherry e pesto

Eclair Nordic ----- 7,95€

Salmão fumado envolvido em queijo philadephia e raspas de lima



OMELETES & OVOS

Omelete com Cebolinho ----- 5,95€

Omelete Mista ----- 6,50€

Omelete de Claras ----- 6,30€

Ovos mexidos ----- 5,95€

Ovos Benedict ----- 6,95€



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Preços com IVA incluído.



DOCES & SALGADOS

SANDES & TOSTAS

Croq' Monsieur ----- 12,00€

Pao saloio tostado na frigideira com fiambre e queijo, regado com molho bechamel

Croq' Nordic ----- 7,95€

Pao saloio tostado na frigideira com salmao e queijo philadelphia, regado com molho bechamel

Croq' Madame ----- 13,50€

Pao saloio tostado na frigideira com fiambre e queijo, regado com molho bechamel e ovo

Torrada / ½ Torrada ----- 2,50€ / 1,90€

Pao saloio ou pao de forma

Tosta de Fiambre ou queijo ----- 3,00€



QUICHES & FRIOS

Quiche Lorraine ----- 5,95€

Massa quebrada com recheio de fiambre e queijo

Quiche Un P'tit Truc ----- 5,95€

Massa quebrada com bacon, cogumelos e alho-francês

Quiche Veggie ----- 5,95€

Creme de espinafres salteados com queijo

Quiche Frango ----- 5,95€

Massa quebrada com frango assado com especiarias



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Preços com IVA incluído.



DOCES & SALGADOS

CROISSANTS

Croissant Simples ----- 2,50€

O autêntico croissant francês

Croissant Misto ----- 3,50€

Croissant com queijo e fiambre

Croissant Fiambre ou Queijo ----- 3,00€

Croissant recheado com fiambre ou com queijo

Extra Fiambre de Aves ----- 0,50€

Recheio extra



Croissant de Chocolate ----- 3,50€

Croissant francês recheado de chocolate negro

Croissant de Fruta ----- 4,00€

Croissant recheado com fruta da época

Croissant de Amêndoa ----- 4,00€

Croissant recheado com pasta de amêndoa

Croissant Inspiração ----- 4,00€

Inspiração dos chefes



DOCES & SALGADOS

MINI TARTES

4,95€ / uni

Mini tarte de frutos vermelhos

Massa sablé com creme de baunilha e doce de frutos vermelhos.
Cobertura de ganache de baunilha e frutos vermelhos.

Mini tarte de limão merengada

Massa sablé com recheio de creme de limão e cobertura de merengue

Mini tarte de pêra

Recheio de creme de amendoa e pera laminada caramelizada

Mini tarte Inspiração

Pergunte pela inspiração do dia



TAPA SALGADA

12,95€

Tapa mista com saucisson, lombo do cachaço, fuet, roqueford, brie, gruyère e pão rústico tostado.



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Preços com IVA incluído.



ÉCLAIRS

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.



ÉCLAIRS

ÉCLAIRS / ÉCLAIRS MINI

uni | 6,95€ / 3,95€

Paris Brest

Massa choux com recheio de praliné de avelã e amêndoa com cobertura de ganache monteé paris brest

Baunilha Madagáscar e Morango

Recheio de doce de morango com creme de baunilha. Cobertura de ganache de baunilha banhado em chocolate branco crocante

Chocolate 70%

Creme inglês de chocolate 50% e ganache de chocolate negro 70%

Maracujá e Framboesa

Confit de framboesas e cremoso de maracujá, ganache monteé e maracujá

Limão Tahiti

Creme de limão com glacagem de chocolate e cobertura de merengue italiano

Caramelo Salgado

Caramelo cremoso e flor de sal, glacagem caramelo e amendoim caramelizado

Pistache

Cremoso de pistache com ganache de pistachio e granulado de pistachio

Mirtilo

Cremoso de mirtilo, glacagem de chocolate e cobertura de meregue italiano

Tiramissù

Mascarpone, genoise banhada em café e ganache monteé de café
(Eclair disponível sazonalmente)





TROMPE L'ŒIL

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.



TROMPE L'ŒIL



PÊRA ----- 7,95€

Mousse de chocolate ao leite com recheio de pêra e tom de canela, genoise de chocolate e cobertura crocante de chocolate branco.



MAÇÃ VERDE ----- 7,95€

Ganache montée de chocolate 50% com recheio de maçã verde caramelizada com cobertura crocante de chocolate.



AVELÃ ----- 7,95€

Ganache montée de avelã e amêndoas, praliné, creme de avelã com chocolate e genoise com calda de baunilha. Dupla camada crocante de chocolate Valhrona.



CAFÉ ----- 7,95€

Bavaroise de café com recheio de doce de leite e genoise de pistachio, cobertura crocante de chocolate 50%



MANGA ----- 7,95€

Ganache montée de mascarpone e chocolate branco, recheio de manga e cobertura crocante de chocolate branco.



MIRTILO ----- 7,95€

Ganache montée de mirtilo, geleia de mirtilo e cobertura crocante de chocolate.



LIMÃO ----- 7,95€

Ganache montée de chocolate branco com recheio de limão siciliano e cobertura crocante de chocolate.



FRAMBOESA ----- 7,95€

Cremoux de framboesa, recheio de framboesa, cobertura crocante de chocolate com efeito aveludado vermelho.



CÔCO ----- 7,95€

Creme de três leites e côco. Recheio genoirise e doce com ananás caramelizado. Cobertura crocante de chocolate negro



PISTACHIO ----- 8,50€

Ganache montée de pistachio, praliné de pistachio, creme de pistachio, genoise de pistachio e cobertura crocante de chocolate.



CACAU DO BRASIL ----- 7,95€

Mousse intensa de chocolate, cremoux de chocolate tropille, genoise de cacau e cobertura crocante de chocolate branco.

A disponibilidade está sujeita a horários específicos e ao stock existente.

A composicao dos trompe l'oeil podem mudara mediante a disponibilidade de produtos.

Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.



TROMPE L'ŒIL



MELANCIA ----- 8,50€

Ganache monteé de chocolate branco com recheio de doce de melância aromatizado com hortelã e cobertura de chocolate crocante



AMENDOIM ----- 8,50€

Ganache de amendoim com recheio de caramelo salgado e amendoim. Camada crocante caramelo e feuilletine



LARANJA ----- 8,50€

Ganache monteé de chocolate branco com recheio e curd de laranja. Cobertura de chocolate negro 70%



PIPOCAS ----- 10,95€

Ganache de pipoca com recheio de creme de pipoca, pipoca com chocolate branco e praliné de caramelo salgado.



MARACUJÁ ----- 8,50€

Ganache monteé de chocolate branco com genoise e recheio de creme e doce de maracujá. Cobertura crocante de chocolate branco



PÊSSEGO ----- 8,50€

Ganache monteé de pêssago com recheio de doce e pedaços de pêssago. Cobertura crocante de chocolate branco



CEREJAS ----- 7,95€

Ganache monteé de cereja com recheio de doce cereja. Cobertura crocante de chocolate negro



MORANGO ----- 8,50€

Creme de baunilha de Madagáscar com couli de morango, doce e pedaços de morango. Cobertura chocolate branco crocante



UN
P'TIT
TRUC

GELADOS

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.



GELADOS

PEQUENO 3,60€
2 BOLAS / SABORES

MÉDIO 4,60€
3 BOLAS / SABORES

GRANDE 5,50€
4 BOLAS / SABORES



AMARENA



PISTACCHIO



MANGO



FRAGOLA



DUBAI



CARAMELO SALATO



CIOCCOLATO DARK

Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Os sabores disponíveis podem variar mediante a disponibilidade dos sabores. preços com IVA incluído.



MACARONS

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

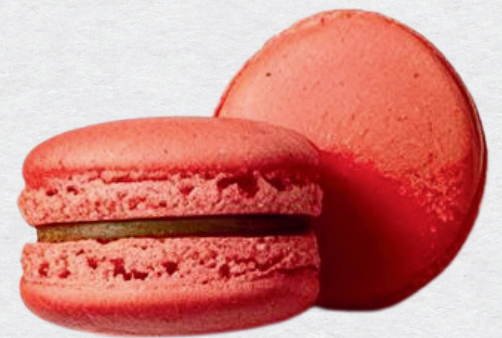


MACARONS

UNIDADE

1 MACARON / SABOR

2,50€



NUTELLA



CARAMELO SALGADO



LIMÃO



FRAMBOESA



CHOCOLATE BROWNIE



MARACUJÁ



ANANÁS



PISTÁCHIO E CEREJA



MANGA



ALPERCE E CASTANHA



BANANA



MORANGO



MATCHA E MIRTILLO



ALMOÇO

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten., Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de Sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.



MENU ALMOÇO

13€

SOPA

SOPA DE CEBOLA COM MASSA FOLHADA
SOPA DE LEGUMES COM CROUTONS

PRATO PRINCIPAL

ÉCLAIR SALGADO

(BRIE ROYAL / CAPRESE / NORDIC)

QUICHE

(LORRAINE / P'TIT TRUC / VEGGIE)

SALADA

(CÉSAR / CAPRESE / NORDIC)

BEBIDA

ÁGUA / SUMO DO DIA

CAFÉ

+ 5€ SOBREMESA

ÉCLAIR / MINI TARTE / BOLO FATIA /
INSPIRAÇÃO DO CHEF

DISPONÍVEL PARA TAKE AWAY

Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Preços com IVA incluído





ME NU BOLOS

MEDIANTE ENCOMENDA
UN P'TIT TRUC



BOLOS

MIL-FOLHAS FRAMBOESA

MILLE-FEUILLE FRAMBOISE

Três bases de massa folhada caramelizada, creme de baunilha, frutos vermelhos e cobertura de açúcar em pó e chantilly.

Three caramelized puff pastry bases, vanilla cream, raspberry and powdered sugar and whipped cream topping.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	60€	70€	80€

Lista de alergénios: glúten, ovos, frutas de casca rija, soja, leite e derivados, tremoços
| Allergen list: gluten, eggs, tree nuts, soy, milk and milk products, lupin.



MIL-FOLHAS LIMÃO

MILLE-FEUILLE CITRON

Três bases de massa folhada caramelizada, cremoso de limão e cobertura com merengue flamblé.

Three caramelized puff pastry bases, lemon cream and meringue flambé topping.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	60€	70€	80€

Lista de alergénios: glúten, ovos, frutas de casca rija, soja, leite e derivados, tremoços
| Allergen list: gluten, eggs, tree nuts, soy, milk and milk products, lupin.



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

FRAMBOISIER

FRAMBOISIER

Duas camadas de genoise embebidas em calda de açúcar e recheado com doce de framboesa e baunilha. Cobertura de framboesas frescas e envolto em chocolate de framboesa Valhrona.

Cake composed of two layers of genoise cake, soaked in syrup and filled with raspberries and vanilla cream. On top there is a fresh raspberry decoration. Valhrona raspberry chocolate cream.

PORÇÃO	6	8	10	12
PREÇO	50€	60€	70€	80€

Lista de alergénios: glúten, ovos, frutas de casca rija, leite e derivados | List of allergens: gluten, eggs, tree nuts, milk and dairy products



FRASIER

FRASIER

Duas camadas de genoise embebidas em calda de açúcar e recheado com doce de morango e baunilha. Cobertura de morangos frescos e chantilly.

Two layers of genoise cake soaked in sugar syrup and filled with strawberry and vanilla jam. Topped with fresh strawberries and whipped cream.

PORÇÃO	6	8	10	12
PREÇO	50€	60€	70€	80€

Lista de alergénios: glúten, ovos, frutas de casca rija, leite e derivados | List of allergens: gluten, eggs, tree nuts, milk and dairy products



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

TARTE DE FRAMBOESA

TARTE AUX FRAMBOISES

Tarte de Framboesa envolta em massa sablé, creme de baunilha e doce de framboesa. Decorado com framboesas frescas.

Raspberry tart made with sablé dough, vanilla cream, and raspberry jam. Decorated with fresh raspberries.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	50€	60€	70€

Lista de alergénios: glúten, ovos, peixe, frutas de casca rija, soja, leite e derivados | Allergen list: gluten, eggs, fish, tree nuts, soy, milk and milk products.



TARTE SABLÉE BRETON

TARTE SABLÉE BRETON

Tarte crocante e macia ao mesmo tempo com recheio de creme de mascarpone e cobertura de maçã.

Crispy and soft at the same time with mascarpone cream filling and apple topping.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	50€	60€	70€

Lista de alergénios: glúten, ovos, leite e derivados | Allergen list: gluten, eggs, milk and derivatives



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

FLAN PARISIEN

FLAN PARISIEN

Crosta Crocante de massa sablée
recheada de creme pasteleira.

Crispy sablée dough crust filled with pastry cream.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	45€	55€	65€

Lista de alergénios: glúten, crustáceos, ovos, peixe, frutas de casca rija, soja, leite e derivados, aipo, mostarda, tremoços e moluscos. | List of allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, tree nuts, soy, milk and dairy products, celery, mustard, lupin, and molluscs.



TARTE DE LIMÃO MERENGADA

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Base de tarte massa sablé com
recheio de creme de limão do Haiti e
cobertura de merengue italiano.

Sablé pastry base with Haitian lemon cream filling
and Italian meringue topping.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	30€	55€	65€

Lista de alergénios: glúten, ovos, frutas de casca rija, leite e derivados, dióxido de enxofre e sulfitos
| Allergen list: gluten, eggs, tree nuts, milk and derivatives, sulfur dioxide and sulfites.



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

ENTREMET PISTACHIO E CASSIS

ENTREMET CASSIS AND PISTACHIO

Mousse de chocolate branco, creme de cassis e pistachio. Cobertura espelhada de cassis e granulado de pistachio.

White chocolate mousse, cassis and pistachio cream.
Mirrored cassis topping and pistachio sprinkles.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	50€	60€	70€

Lista de alergénios: glúten, ovos, leite e derivados, frutos de casca rija. | List of allergens: gluten, eggs, milk and milk products, tree nuts.



BOLO PISTACHIO

PISTACHIO CAKE

Bolo genoise em camadas, embebido em calda de baunilha e cremoux de pistachio. Cobertura com ganache montée de chocolate branco e crocante de pistachio.

Layers of genoise cake soaked in vanilla syrup and pistachio crema. Topped with white chocolate ganache montée and pistachio crunch.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	50€	60€	70€

Lista de alergénios: glúten, ovos, leite e derivados, frutos de casca rija | List of allergens: gluten, eggs, milk and milk products, tree nuts.



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

PARIS-BREST

PARIS-BREST

A clássica sobremesa francesa feita com massa choux, creme mousseline praliné e frutos secos

The classic French dessert made with choux pastry, praline mousseline cream, and dried fruit.

PORÇÃO	6	8	10	12
PREÇO	50€	60€	70€	80€

Lista de alergénios: glúten, ovos, frutas de casca rija, leite e derivados |
Allergen list: gluten, eggs, nuts, milk, and dairy products



SAINT HONORÉ

SAINT HONORÉ

Bolo tradicional francês, composto por massa folhada e choux caramelizado, recheado com creme de baunilha e chantilly.

Caramelized puff pastry base with vanilla cream, caramelized choux pastry, whipped cream and vanilla pod.

PORÇÃO	6	8	10
PREÇO	45€	55€	65€

Lista de alergénios: glúten, ovos, soja, frutas de casca rija, leite e derivados, sésamo | Allergen list: gluten, eggs, soy, tree nuts, milk and dairy products, sesame



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

TROMPE L'ŒIL CACAHUÈTE SIGNATURE

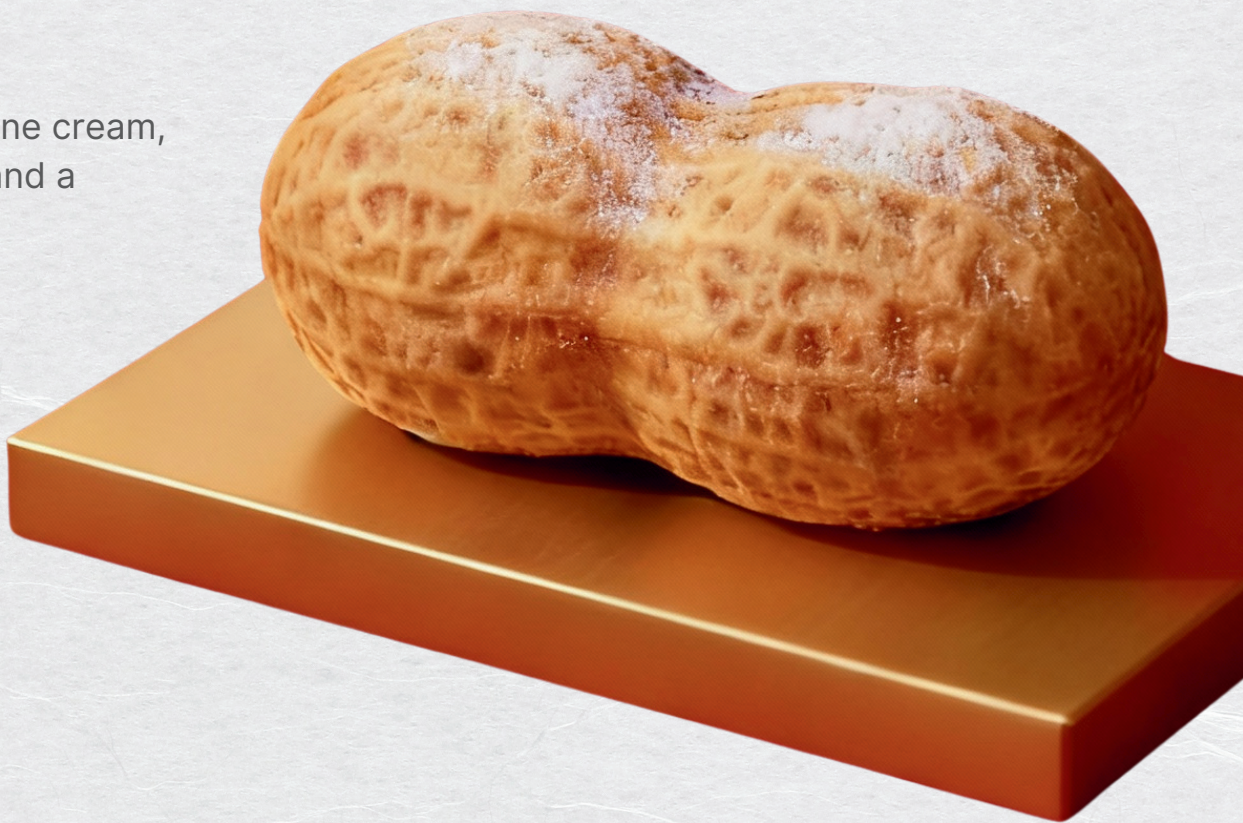
TROMPE L'ŒIL PEANUT SIGNATURE

Ganache de chocolate branco, creme nougatine de amendoim, toffee com flor de sal, financier de amendoim cobertura crocante de chocolate branco.

White chocolate ganache, peanut nougatine cream, toffee with fleur de sel, peanut financier and a crunchy white chocolate coating.

PORÇÃO	8
PREÇO	120€

Lista de alergénios: glúten, leite e derivados, amendoim |
Allergen list: gluten, milk and dairy products, peanut.



TRONCO DE CHOCOLATE & FRUTOS VERMELHOS

CHOCOLATE AND CHERRY CHRISTMAS LOG

Mousse de chocolate 70% cacau, geleia de frutas vermelhas, pain de genê de chocolate e glaçagem espelhada de cacau.

70% cocoa chocolate mousse, red fruit jelly, chocolate pain de gêne, and cocoa mirror glaze.

PORÇÃO	8
PREÇO	65€

Lista de alergénios: glúten, leite e derivados |
Allergen list: gluten, milk and dairy products.



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

GALETTE DES ROIS

GALETTE DES ROIS

Bolo rei tradicional francês de massa folhada com recheio de creme à base de amêndoa, frangipane.

Traditional French puff pastry sweet with almond cream filling - frangipane.

PREÇO | 32€ |

Lista de alergénios: glúten, ovos, peixe, frutas de casca rija, soja, leite e derivados |
List of allergens: gluten, eggs, fish, tree nuts, soy, milk and milk products.



ÉCLAIR MEIO GIGANTE

HALF GIANT ECLAIR

OPÇÕES: Chocolate, Baunilha, Tiramisù, Maracujá e Framboesa, Caramelo Salgado, Limão

OPTIONS: Chocolate, Vanilla, Tiramisu, Passion Fruit and Raspberry, Salted Caramel

PORÇÃO	30CM
PREÇO	30€

Lista de alergénios: glúten, ovos, soja, leite e derivados | List of allergens: gluten, eggs, soy, milk and dairy products.



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS

PINHEIRO DE NATAL BAUNILHA E LARANJA

ORANGE AND VANILLA CHRISTMAS TREE

Biscuit de amêndoa, ganache de baunilha,
praliné e marmelada de laranja

Almond biscuit, vanilla ganache, praline and orange marmalade

PORÇÃO	8
PREÇO	60€

Lista de alergénios: glúten, leite e derivados | Allergen list: gluten, milk and dairy products.



PINHEIRO DE NATAL 3 CHOCOLATES

3 CHOCOLATE CHRISTMAS TREE

Mousse de 3 chocolates - Intenso, branco e
leite, génoise de cacau embebida em calda
de baunilha com cobertura crocante de
chocolate branco pulverizada.

Three-chocolate mousse - Intense, white and milk
chocolate, cocoa génoise soaked in vanilla syrup
with a crunchy white chocolate powder coating.

PORÇÃO	8
PREÇO	60€

Lista de alergénios: glúten, ovos, leite e derivados | Lista de alergénios: glúten, ovos,
leite e derivados



Os alimentos podem conter alérgenos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.
Food items may contain allergens. If you have a food allergy, please ask our staff for information.



BOLOS PERSONALIZADOS

PERSONALIZED CAKES

ESCOLHA OS TOPPINGS

- CAMELO
- CHANTILLY
- CHOCOLATE DE LEITE
- CHOCOLATE BRANCO
- DOCE DE LEITE
- DOCE DE OVOS
- FRUTOS VERMELHOS
- IOGURTE

CAMEL / CHANTILLY / MILK
CHOCOLATE / WHITE CHOCOLATE /
DULCE DE LECHE / EGG YOLK / CREAM
/ RED BERRIES / YOGURT

ESCOLHA AS FRUTAS

- MORANGO
- KIWI
- FRUTOS VERMELHOS
- FRAMBOESA
- AMÊNDOA
- PISTACHO

STRAWBERRY / KIWI / RED BERRIES
/ RASPBERRY / ALMOND /
PISTACHIO

ESCOLHA O RECHEIO

- MARSHMALLOWS
- SMARTIES
- BOLACHA
- GRANULADO
- CHOCOLATE BRANCO
- CHOCOLATE DE LEITE
- OREO
- KIT KAT
- GOMAS

MARSHMALLOWS / SMARTIES /
COOKIES / WHITE CHOCOLATE /
SPRINKLES / MILK CHOCOLATE /
OREO / KIT KAT / GUMMY CANDY

ESCOLHA A MASSA

- AMÊNDOA
- BRIGADEIRO
- CENOURA
- CHOCOLATE
- FRUTOS VERMELHOS
- IOGURTE
- LARANJA
- MASSA FOLHADA
- NOZ
- PÃO DE LÓ
- RED VELVET

ALMOND / BRIGADEIRO / CARROT /
CHOCOLATE / MIXED BERRIES / YOGURT
/ ORANGE / PUFF PASTRY / WALNUT /
SPONGE CAKE / RED VELVET

IDEALIZE A SUA DECORAÇÃO OU DEIXE-SE SURPREENDER
ENVISION YOUR DÉCOR OR LET YOURSELF BE SURPRISED



TABELA DE PREÇOS

PRICE TABLE

BOLOS / TAMANHOS	S (10-12 pessoas)	M (14-16 pessoas)
TAMANHO	20cm Ø 12cm altura	26cm Ø 12cm altura
PREÇO	60€ (sem cobertura/ sem decoração)	70€ (sem cobertura/ sem decoração)

Quantidades superiores utiliza-se o preço por kg (preço final estabelecido após finalização total do bolo, sem decoração).

Toda a decoração extra dependerá da mão-de-obra necessária para o efeito.

Preço Kg extra: 33€

COBERTURAS / TAMANHOS	S (10-12 pessoas)	M (14-16 pessoas)
MACARONS	2€/unidade	2€/unidade
FRUTAS	6,95€	7,95€
FRUTOS SECOS	7€	8€
CHOCOLATE VALRHONA	10€ / 50 gr	
GOMAS / KITKAT / GRANULADO CHOCOLATE	5,95€	

OUTRAS DECORAÇÕES E COBERTURAS DISPONÍVEIS
POR ENCOMENDA. PREÇOS COM IVA INCLUIDO.

OTHER DECORATIONS AND TOPPINGS AVAILABLE
MADE TO ORDER. VAT INCLUDED IN ALL PRICES.



CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

PAYMENT TERMS

Saveurs D'Ávila disponibiliza dos seguintes métodos de pagamento / *Saveurs D'Ávila offers the following payment methods:*

Transferência bancária / Bank transfer:
BANKINTER IBAN: PT50 0269 0344 0020 4288 9970 3
MBway 917351765

No espaço físico da loja Un P'tit Truc / At the Un P'tit Truc store:
Avenida Duque D'Ávila 44AB, 1050-083 Lisboa

MODALIDADES DE PAGAMENTO

PAYMENT METHODS

O pagamento integral dos produtos é realizado no ato da encomenda.
A encomenda só se considera válida após o envio do comprovativo de pagamento para: saveursdavila@gmail.com
A encomenda será automaticamente cancelada após o prazo de 48H caso não seja efetuado o pagamento.

Full payment for the products is required at the time of ordering.
The order is only considered valid once proof of payment has been sent to: saveursdavila@gmail.com
The order will be automatically cancelled if payment is not made within 48 hours.

PARA BOLOS PERSONALIZADOS:
50% do valor acordado, na data de aceitação da encomenda;
50% do valor acordado, até 5 dias da data de entrega dos produtos.
NOTA: Caso a encomenda seja feita com menos de 3 dias de antecedência, solicitamos o pagamento de 100% do valor acordado.

FOR PERSONALIZED CAKES:
50% of the agreed amount upon acceptance of the order;
50% of the agreed amount no later than 5 days before the delivery date.
NOTE: For orders placed with less than 3 days' notice, we require payment of 100% of the agreed amount.

TODOS OS PREÇOS COM IVA INCLUIDO.
ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.



MEN NU

 unptittruc.pt

 912 473 333

geral@unptittruc.pt