

ENTRANTES

Terrina de foie gras de pato y su gelée al Oporto.

115 €/kg

Ensalada de escarola, cítricos y jamón de pato.
9,90 €/rac.

Galets rellenos de "pilota" y su escudella.
11,90 €/rac.

Canelones Rossini.
9,95 €/6 un.

Canelones de carne con su bechamel de trufa.
13,00 €/6 un.

SEGUNDOS

"Rostit de Nadal": pollo de payés criado al aire libre y su compota de manzana y canela.

18,90 €/rac.

Lomo de bacalao confitado, espinacas tiernas "a la crème" y verduras baby.

16,90 €/rac.

Encargos con un mínimo de 48h.
Servicio a domicilio a partir de 23 €.
Pedidos: 93 336 44 52 / 93 603 04 03

info@annickdesserts.com

www.annickdesserts.com

REGALOS Y DETALLES

TRUFAS

Bolsita yute 200 gr.	18 €
Caja Regalo 15 un.	22 €
Caja Regalo 45 un.	45 €
Caja dorada 500 gr.	27 €



TRUFAS TE VERDE MATCHA NUOVO

Estuche 175 gr.	12 €
-----------------	------

MARRONS GLACÉS

A granel	85€/kg
Estuche de 4 unidades	9,50€
Estuche de 8 unidades	18,50€



DÍA DE REYES

"TORTELL" DE BRIOCHE Y FRUTA CONFITADA

6 personas: 18 € / 8 personas: 23 €

"TORTELL" DE BRIOCHE RELLENO

Mazapan / Crema / Nata / Chocolate

6 personas: 22 € / 8 personas: 27 €



GALETTES DES ROIS

6 personas: 22 € / 8 personas: 27 €

CERRADO 25 DICIEMBRE Y 1 ENERO.

info@annickdesserts.com

Recogida en tienda:

c/Madrazo 145
08021 Barcelona
93 603 04 03.

Entrega a domicilio:

Mínimo 23€
93 336 44 52

Annick y su equipo os desean
unas Felices Fiestas de Navidad.

www.annickdesserts.com



ANNICK

pastisseries - sala de té

CATERING NAVIDAD 2017 - 2018

Merry
Christmas

Happy New Year

To you

HORARIO EXCEPCIONAL

DOMINGOS 24 Y 31 DICIEMBRE :
10H A 15H.

SANT ESTEVE Y REYES :

(26 DICIEMBRE Y 6 ENERO)

9H A 14H.

C/MADRAZO 145. BARCELONA

APERITIVOS Y CANAPES

Croqueta de pollo.	0,80 €
Croqueta de bacalao.	0,80 €
Croqueta de "carn d'olla".	0,80 €
Croqueta de jamón ibérico.	0,90 €
Dados de salmón marinado de la casa y su crema de eneldo. (2 pers.)	13,50 € NUEVO

PLATEAU TRAITEUR

Gourmet (25 piezas/6 pers.) **NUEVO** 39 €

Canape de tomate, anchoa y tapenade.
Croquetas de "carn d'olla".
Tartar de salmón con eneldo.
Toast de jamón ibérico.
Pan de especias con foie gras mi-cuit.



Premium (25 piezas/6 pers.) **NUEVO** 42 €

Blinis de salmón y rúcula.
Yakitori de pollo, curry i sésamo.
Croquetas de jamón ibérico.
Toast de escalivada y ventresca de atún.
Pan de especias con foie gras mi-cuit.

Pedidos con 48 h. antelación.

SALMÓN CARRIER

Lomo

Natural 150gr.	18,95€
Eneldo y trufa 150gr.	19,75€



Cortado a mano

100 gr.	9,75€
250 gr.	20,50€
500 gr.	39,75€

TRONCOS

Clásico de chocolate.

Enrollado de chocolate amargo con crujiente.



Marron Glacé

Mousse de marron glacé, cremoso de vainilla y trocitos de castañas.



6 personas: 27 € / 8 personas: 32 €

NOVEDADES

Éclair de Navidad 4'50 €

Base de pasta choux, interior de pepitas de frambuesa, recubierto de ganache de chocolate negro.

Tronquito chocolate y caramelo 4'95 €

Mousse de chocolate negro y caramelo, crujiente de frutos secos y glaseado mirror de caramelo.

Pyramide de Noël 4'95 €

Mousse de canela, cremoso de pistacho, crujiente, sponge cake de chocolate y glaseado verde Navidad.



SELECCIÓN DE CHAMPAGNES

Moët & Chandon	31,90 €
Taittinger	35,00 €
Veuve Clicquot	37,50 €
Bollinger	39,50 €