

Coleção

Fim de ano 2024



la compagnie des desserts

Apresentamos a nossa coleção de **Fim de Ano 2024** com uma seleção requintada e variada de gelados e sobremesas que serão as estrelas das celebrações. Nesta época festiva, partilhe a magia com as nossas sobremesas especiais de Natal de edição limitada, como o **Cristal de Neve**, a **Bola de Natal** ou as bolachas em forma de **Árvore** recheadas com três sabores (p.11). Os amantes do chocolate apaixonar-se-ão pelo **Chocolate Irresistível** (p.14), enquanto os paladares mais aventureiros serão surpreendidos pela exótica **Victoria** e pela **Doçura Oriental** (p.16), uma sedosa mousse de mascarpone com flor de laranjeira e água de rosas.

Muitas outras novidades os esperam, bem como uma seleção das sobremesas de maior sucesso desta estação.



Gelados e sobremesas geladas



Gelados e Sorvetes



EDIÇÃO LIMITADA

referência



BOLO REI

74964

Gelado ao estilo Bolo Rei com frutas cristalizadas, açúcar pérola, casca de limão e laranja e flor de laranjeira.



ESTILO PANETTONE **NOVO**

92755

O doce de Natal mais típico de Itália. Com sultanas e frutas cristalizadas.

SABORES EXCEPCIONAIS

referência



CEPS

92799

Gelado salgado de cogumelos.



FOIE GRAS

84163

Gelado salgado. Com 30% de foie gras Labeyrie com um toque de sal e pimenta.



OSTRAS

Sorvete salgado.

Sob encomenda



LIMÃO PRETO PIMENTA TIMUT

92015

Sorbet de limão preto seco com infusão de bagas de pimenta Timut.



Gelados e Sorvetes

ALTA EXPRESSÃO

referência



AVELÃ CROCANTE À ANTIGA

Gelado de praliné de avelãs.

92729



BAUNILHA BOURBON DE MADAGÁSCAR

Gelado com vagens maceradas a frio durante 20 horas e 3 horas a quente nos nossos ateliers

92815



CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Gelado de leite fresco, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja com 70% cacau.

92530



DOCE DE LEITE

Gelado de doce de leite com flor de sal de Camarga e leite fresco integral.

92702



LARANJA ESPREMIDA

Sorvete 60% de sumo.

93613



PURÉ DE CASTANHA **NOVO**

Gelado de castanhas de Ardèche (França) AOP.

92841

GAMA TRADIÇÃO

referência



3 CITRINOS

Sorvete de kalamansi, lima mexicana e tangerina de Sicília.

75347



ABÓBORA COM DOCE DE LEITE

Gelado de abóbora e doce de leite, marmoreado com doce de leite.

75975



BANANA CHOCOLATE AVELÃ

Gelado de banana Cavendish do Equador, molho de chocolate e avelã.

92341

Gelados e Sorvetes



	referência
 BAUNILHA MACADÂMIA CARAMELO Gelado de baunilha, topping de caramelo, nozes macadâmias caramelizadas.	93105
 CANELA Gelado.	92301
 CARAMELO SALGADO Gelado com um toque de sal fina.	92051
 CHOCOLATE GOLD Gelado de chocolate branco caramelizado.	75626
 CHOCOLATE NEGRO DE LARANJA Sorvete de chocolate 70% e 60% com sumo de laranja fresco e casca de laranja.	74963
 CHOCOLATE SALGADO NOVA RECEITA Gelado de chocolate com um toque de sal.	IC25407
 FLORESTA NEGRA Gelado de chocolate, pedaços de brownie, coulis de cereja.	75131
 GIANDUIA Gelado de praliné de avelã e 60% de gelado de chocolate, pedaços de avelã caramelizada.	94241
 MAÇÃ ASSADA Gelado de maçã assada.	IC25335
 TANGERINA DA SICÍLIA Sorvete 26% sumo de tangerina da Sicília.	92517



Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir



SOUFFLÉ FIOR DI LATTE NUVENS

Bolo de cacau, nozes pecã torradas, caramelo cremoso, soufflé gelado, nuvens.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

Massa sablé com speculoos, soufflé de banana, interior de doce de leite.

± Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



SOUFFLÉ DE MANGA COCO

Biscoito seco, soufflé de baunilha, coulis de manga e maracujá.

± Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12



NOVO

SOUFFLÉ DE GRAND MARNIER

Pão de ló Soletilla, soufflé gelado Grand Marnier, acabamento em pó de turron.

± 9 cm

2012 | 125 g x 12



CHEESECAKE FRUTOS VERMELHOS

Massa sablé de manteiga pura, soufflé gelado de creme de queijo, coulis de frutos vermelhos.

± Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12



Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir



FLOCO DE NEVE

Gelado de conhaque e laranja cristalizada, bolo genovês embebido em conhaque e laranja cristalizada, merengue italiano. $\pm \varnothing 7,5 \times 5,5$ cm
90897 | 80 g x 8



ESKI FRAMBOESA COM MERENGUE

Sorvete de framboesa coberto com natas batidas e pedaços de merengue.

90952 | 70 g x 20



NOVO

MARAVILHOSO PISTÁCIO

Gelado de flor de laranjeira, recheio de merengue, cobertura de chantilly e pedaços de pistácios tostados. $\pm 7 \times 4$ cm
90826 | 105 g x 12



NOVO

MARAVILHOSO CROCANTE DE BAUNILHA

Gelado de leite fresco com infusão de baunilha Bourbon, recheio de merengue duplo, cobertura de natas batidas e pepitas de turron. $\pm 8 \times 4,5$ cm
90824 | 90 g x 8



LINGOTE CHOCOLATE PRALINÉ

Gelado de chocolate de leite e avelã, cobertura de chocolate de leite. Decorado com pedaços de avelãs caramelizadas.
 $\pm 9 \times 4 \times 3,5$ cm
90901 | 90 g x 17



LINGOTE AMENDOIM CARAMELO

Gelado de amendoim, topping de caramelo, pedaços de amendoins torrados e salgados, cobertura de chocolate de leite.
 $\pm 7,5 \times 5,5 \times 3,5$ cm
90920 | 70 g x 30



SEGREDO MORANGO BERGAMOTA

Massa sablé de manteiga pura, compota de bergamota e morango, mousse de mascarpone. Decorado com rasas de pistacho.
 $\pm 16,5 \times 2,5 \times 3$ cm
4606 | 85 g x 16



Pastelaria



Criações

PHILIPPE URRACA



SEGREDO DE CAFÉ

Bolo de chocolate com feuilletine de praliné crocante, ganache de chocolate com avelãs, mousse de café e chocolate branco, avelãs caramelizadas. $\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

4818 | 75 g x 16



SEGREDO DE CHOCOLATE NOUGAT

Crocante de chocolate nougat, mousse de chocolate do Peru, palito de chocolate pistacho.

$\pm 16 \times 2,5 \times 3$ cm

3664 | 85 g x 16



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bolo dascquoise, crocante de praliné de amêndoa e avelã, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efeito velvet. $\pm \varnothing 7,5$ cm

95433 | 75 g x 16



PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

Chou crocante de cacau, mousse de chocolate do Peru, crocante de chocolate, interior praliné de avelã e amêndoa. $\pm \varnothing 7,5 \times 5,5$ cm

4649 | 95 g x 12



Especial de Natal



NOVO

ÁRVORE DE NATAL

Mousse de chocolate negro, creme de chocolate com leite, streussel.

± Ø 6,7 cm

150055 | 62 g x 12



NOVO

CRISTAL DE NEVE

Mousse de chocolate branco com laranja cristalizada e streusel no interior.

± Ø 7 cm

150056 | 82 g x 12



NOVO

BOLA DE NATAL

Mousse de queijo com interior de mirtilo sobre biscoito sablé.

± Ø 6 cm

150058 | 79 g x 12



NOVO

ÁRVORE MARACUJÁ

Biscoito com creme de maracujá e cobertura de chocolate branco.

± 9 x 6,5 cm

161024 | 57 g x 24



NOVO

ÁRVORE AVELÃ

Biscoito com creme de avelã e cobertura de chocolate com avelã.

± 9 x 6,5 cm

161025 | 57 g x 24



NOVO

ÁRVORE PISTÁCHIO

Biscoito com creme de pistáchio e cobertura de chocolate com pistáchio.

± 9 x 6,5 cm

161026 | 57 g x 24



Tudo chocolate



CROCANTE DE CHOCOLATE

Base crocante de praliné de avelã, mousse de chocolate negro, glacê ganache de chocolate negro. $\pm \varnothing 7 \times 3,8$ cm

3299 | 100 g x 12



BOMBOM TRÊS CHOCOLATES

Bolacha sablé, mousse de três chocolates, cobertura de glacê de chocolate. Decorado com uma telha de chocolate. $\pm \varnothing 7$ cm

150022 | 90 g x 12



NOVO

CHOCOLATE, BAUNILHA E CROCANTE DE MACADÂMIA

Base de crocante de macadâmia, mousse de chocolate 70%, interior de baunilha Bourbon, cobertura de chocolate. $\pm \varnothing 6,5 \times 4,5$ cm

IC18982 | 100 g x 18



VELUDO DE CHOCOLATE

Biscoito de cacau sablé, mousse de chocolate 59%, pedaços de chocolate crocantes no interior, cobertura de chocolate com efeito aveludado. Decoração de chocolate. $\pm 6 \times 6 \times 4$ cm

100317 | 76 g x 18



LOUCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bolos e 2 camadas de chocolate diferente: biscoito dacquoise, creme de chocolate, biscoito de cacau, mousse de chocolate. Decorado com ganache de chocolate e um ponto de cor ouro. $\pm 5,3 \times 5,3 \times 5,5$ cm

160074 | 120 g x 20





Tudo chocolate



MIL FOLHAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, folhas de chocolate, creme de chocolate e chocolate de leite.
± 11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14



NOVO

TRONQUITO TRADIÇÃO

Pão de ló de avelã dacquoise com avelãs tostadas, mousse de chocolate preto, cobertura de chocolate preto. ± 8 x 4 x 3,5 cm

4892 | 57 g x 31



TRONQUITO ROCHER

Pão de ló, crocante de avelã, mousse de chocolate e avelã, chocolate com leite e cobertura de avelã. ± 10 x 4,5 cm

1C17022 | 85 g x 12



LINGOTE DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, chocolate crocante, ganache de chocolate. Decorado com ganache batido de chocolate e pétalas de chocolate.
± 12,5 x 3 x 4 cm

150040 | 100 g x 14



NAMELAKA CHOCOLATE AVELÃ

Sablé de cacau bretão, praliné cremoso, namelaka de chocolate preto, cobertura de chocolate preto, brilho de cacau.
± 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



Tudo chocolate



NOVO

CHOCOLATE IRRESISTÍVEL

Joconde de cacau, chocolate crocante com nibs de cacau, mousse de chocolate ganês (mín. 72% cacau), cobertura e glacé de chocolate preto, decoração crocante de chocolate preto.

± 6 x 4 cm

4890 | 76 g x 12



FINGER DE CHOCOLATE E NOZ-PECÃ

Bolo de cacau, mousse de praliné e chocolate de leite, nozes pecã.

± 11 x 3 x 3,5 cm

4873 | 65 g x 48



OPÉRA FINGER

Bolo joconde embebido em café, ganache de chocolate e café, creme de manteiga e café, cobertura de chocolate. ± 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 g x 28



FINGER DE TRÊS CHOCOLATES

Bolo de chocolate, crocante de grué de cacau (grãos torrados e triturados), três mousses de chocolate: negro, de leite e branco, cobertura de cacau efeito velvet. ± 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33



BARRA CHOCOLATE CARAMELO

Bolo macio de amêndoa, toffee caramelo salgado, frutos secos, cobertura de chocolate de leite.

± 9 x 3,5 x 3,5 cm

160425 | 80 g x 21



Criações originais



ROCHER CHOCOLATE DE LEITE

Bolo de avelã, crocante e cremoso de avelã, mousse de chocolate de leite, cobertura de chocolate com crocante.
± Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12



ROCHER DE PISTÁCIO

Bolo de avelã, mousse de pistácio com mascarpone, praliné de pistácio, cobertura de chocolate branco com crocanti.
± Ø 6 cm

150053 | 88 g x 21



ROCHER CHOCOLATE BRANCO

Bolo de avelã, crocante de crepes, financier de avelã, cremoso de avelã, mousse de chocolate branco e crocante de avelã.
± Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12



NOVO

RAMEQUIN ROCHER

Mousse de avelã com núcleo de caramelo e avelãs crocantes. Ramequim de substituto do chocolate.
± Ø 6 x 5 cm

161020 | 95 g x 20



CAPRICHIO DE BAILEYS

Base de crumble reconstituído, mousse de avelã, baileys no interior e cobertura de caramelo.
± Ø 7 cm

IC18963 | 105 g x 16



DOMO AVELÃ

Base de merengue, interior de coulant de avelã com pedaços e flor de sal, mousse de avelã, cobertura de chocolate.

4881 | 76 g x 12



Criações originais



LINGOTE DE CHOCOLATE BRANCO E CITRINOS

Bolo de mel com azeite, mousse de chocolate branco, compota de citrinos, cobertura de chocolate branco, kumquat cristalizado.
± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



NOVO

LINGOTE DE PISTÁCHIO

Mousse de pistáchio, núcleo de compota de framboesa, pão de ló estaladiço de pistáchio.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

161027 | 90 g x 21



NOVO

DOÇURA ORIENTAL

Dacquoise de rosas, mascarpone de flor de laranjeira e mousse de água de rosas, praliné de pistáchio. Decorar com pistácios triturados.
± Ø 7 x 4,5 cm

4891 | 65 g x 20



TENTAÇÃO DE PISTÁCIO

Financier de pistácio, crocante de praliné de pistácio, chantilly de chocolate branco e pistácio, decorado com pedaços de pistácio.
± 9 x 3 x 3 cm

160448 | 90 g x 21



NOVO

VITÓRIA

Massa quebrada de manteiga pura, dacquoise de coco, creme de chá matcha, mousse de ananás yuzu, cobertura de maracujá.
± 7,5 x 7,5 cm

95687 | 100 g x 16



BOTÃO DE CHOCOLATE GOLD

Mousse de torrão, crocante de amêndoas caramelizadas, creme de praliné, cobertura de chocolate de leite com pedaços de avelã e lascas de chocolate preto. ± Ø 5,2 x 5,5 x 3 cm

160443 | 55 g x 21



Criações originais



NOVO

MONTE RUBI

Pão de ló de amêndoa Joconde, compota de mirtilo e groselha, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate Ruby.

± 11 x 5 x 4 cm

4813 | 85 g x 17



NOVO

MONTE MARACUJÁ

Pão de ló de amêndoa Joconde, geleia de maracujá, mousse de queijo creme, cobertura de chocolate preto.

± 11 x 5 x 5 cm

4812 | 85 g x 17



MAÇÃ

Namelaka de maçã verde, chutney de maçã azeda, glacê de chocolate branco, palito de regaliz.

± Ø 5,5 cm

160426 | 100 g x 20



FAVA DE CACAU

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate com crocante de pailleté feuilletine e pedaços de avelã, glacê de chocolate.

± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12



NOVO

BISCOITO DE LÓTUS

Mousse e biscoito crocante de lótus.

± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16



TARTE DE MAÇÃ

Massa sablé, compota de maçã com pedaços de maçãs assadas com canela, crumble tostado.

± 8,3 x 4 x 3,5 cm

160008 | 100 g x 21



Criações originais

CHEESECAKE TRADIÇÃO

Sablé reconstruído de speculoos, mousse creme de queijo.
± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



LEMON PIE

Sablé breton com cremoso de limão e merengue flamejado.
± 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27



PIRÂMIDE DE CHOCOLATE BRANCO

Bolo succès de amêndoa, mousse de chocolate branco, creme de caramelo, cobertura crocante de chocolate branco. ± 7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bolo savoiardi embebido em xarope de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crocante e cacau em pó. ± 12,5 x 2,8 x 3,5 cm

150048 | 80 g x 14



CROCANTE DE AVELÃS

Bolo de chocolate, lâmina de chocolate branco, mousse de avelã. Decorado com avelãs.
± Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



Minis doces e salgados



Catering doce



PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA (pura origem do Brasil) duplamente fermentado com polpa de maracujá, chocolate branco 35% WAINA com traços de leite fresco, chocolate de leite 50% KIDAVOA (pura origem de Madagáscar) duplamente fermentado com traços de banana.
± Ø 4 cm

95486 | 18 g x 48



PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate preto, chocolate de leite e maracujá, chocolate branco e chá verde Matcha, chocolate branco e violeta, chocolate com leite e caramelo.

± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



NOVO

TRIO CLÁSSICO DE ÉCLAIRS

Chocolate, caramelo, baunilha.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95685 | 25 g x 30



NOVO

TRIO DE ÉCLAIRS DE FRUTA

Pistáchio, framboesa, maracujá.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30



Catering doce



SORTIDO DE MACARONS

6 sabores: baunilha, chocolate, café, caramelo salgado, pistacho e framboesa. 8 unidades de cada sabor.

± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



SORTIDO DE MINI COPOS DOCES

4 sabores: tiramisú, dois chocolates, limão merengado, baunilha framboesa.

9 unidades de cada sabor.

TDP005575 | 30 g x 36



SORTIDO DE PIC'POP

Sortido de pastelaria Pic'poc choux: chocolate, framboesa e caramelo.

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



MINI WAFFLE DOCE

Um clássico na sua versão mini.

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



Catering doce



BANDEJA DE PETITS FOURS DOCES ART DECO

6 sabores: Chou com crumble, cremoso de caramelo e chocolate de leite, Bolo de cacau com crocante de chocolate com flor de sal e cremoso de chocolate, Crumble com geleia de framboesa e mousse de baunilha, Bolo de coco, cremoso manjar-branco coco, geleia de morango e creme de manteiga, Financier de coco com amêndoa, marmelada de manga e maracujá e creme de manteiga coco, Merengue com cobertura de chocolate avelã, mousse de chocolate gianduia e pedaços de avelãs. 8 unidades de cada sabor.

TDP004183 | 11,5 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS MONTMARTRE

8 receitas: Crumble com creme de limão, casca. Fondant de avelã e praliné cremoso. Financier de lima, panna cotta de coco e geleia de framboesa. Financier de caramelo, chocolate de leite cremoso e nozes pecan caramelizadas. Choux de baunilha. Cremes de amêndoa, pera e amêndoa torrada. Financier de cacau, mousse de chocolate e crumble de cacau. Biscoito com mousse de baunilha e geleia de manga. 6 unidades de cada.

TDP004185 | 11,2 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS DOCES TRADIÇÃO

8 sabores: Bolo de morango, Financier de pistacho e damasco. Amandine de limão com geleia e raspas de limão. Éclair de chocolate. Mini opéra. Crumble de cacau e mousse de chocolate. Crumble de framboesa. Tarte de cacau com caramelo e nozes pecã. 6 unidades de cada sabor.

TDP004182 | 14,5 g x 48



SORTIDO DE 5 MINI TARTES

Tarte de limão, Cheesecake de bolacha, Brownie, Tarte de caramelo com nozes, Bolo de cereja preta e avelã. 2 bolos de cada. Pré-cortados em 10 porções.

± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100



Catering doce

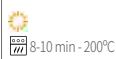


NOVO

MINI PASTEL DE NATA

Fabricado em Portugal.
± 5 cm

502873 | 25 g x 144



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate com interior líquido.
± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



NOVO

MINI OPÉRA

Pão de ló de Joconde embebido em café,
ganache de chocolate e café arábica, creme de
manteiga de café, cobertura de chocolate.
± 5 x 2 x 2,5 cm

2224 | 18 g x 98



NOVO

BUFFET CAFÉ E PRALINÉ

Pão de ló de café, creme de praliné, chantilly de
café. Brilho de café.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160161 | 26 g x 88



NOVO

MINI BUFFET MARACUJÁ E CHOCOLATE

Pão de ló de cacau suculento, chocolate de leite
cremoso e maracujá, ganache de chocolate.
Acabamento aveludado.
± 4 x 2,5 cm

160155 | 16 g x 132



NOVO

MINI BUFFET CHOCOLEITE CROCANTE

Pão de ló de canela com açúcar crocante.
Chantilly de chocolate com leite batido.
Acabamento aveludado de chocolate.
± 3,5 x 3 cm

160157 | 17 g x 126



Catering doce



NOVO

MINI LIMÃO

Creme de limão sobre streusel e creme de citrinos com pistáchio em pó.
± Ø 3,5 x 2,5 cm

161012 | 20 g x 56



NOVO

MINI CHOCO MARACUJÁ

Pão de ló succulento de cacau com ganache de maracujá e monte de ganache de chocolate 66%.
± 2,5 x 2,5 cm

161014 | 20 g x 120



NOVO

MINI MANGA

Creme de manga e maracujá, pão de ló madalenas, chantilly de manga e pérolas de Caramélia.
± Ø 3,5 x 2,5 cm

161011 | 20 g x 56



NOVO

MINI BUFFET MANGA

Pão de ló Madeleine, manga cremosa. Acabamento brilhante com traços de chocolate preto.
± 2,5 x 2,5 cm

160160 | 18 g x 144



MINI PERA DE AMENDOIM

Pão de ló de amendoim salgado, compota de pera, ganache de chocolate com leite.

± 4,5 x 3 x 2,5 cm

160437 | 16 g x 120



MINI DOCE DE LÓTUS

Pão de ló Madeleine, crocante de praliné e bolacha Lotus, creme de caramelo e bolacha Lotus, folha crocante de chocolate branco.
± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120



Catering salgado



NOVO

CANAPÉS PRESTÍGIO

5 sabores: Cúpula de salmão com cebolinho, gengibre, maçã vermelha. Biscoito de Traou Mad, medalhão de foie gras, geleia de figo, pimenta. Crocante de sementes, creme de caril de coco, pérola de pimento amarelo. Biscoito sablé de noz, cogumelos, cebola caramelizada.

160541 | 627 g x 60



5 h - 4°C



3 d - 4°C



CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores: Hambúrguer com creme de coentros yuzu, ervilhas de neve, molho teriyaki, sésamo torrado, Lanche de vegetais (pão de forma verde, vegetais, pão de forma de cereais), Bolo de cebola, mousse de mascarpone e framboesa, nozes e mirtilos vermelhos, Financier de tomate, creme de ricotta, bolas de mozzarella, tomates marinados, Blinis de creme de pimentos com especiarias, pimentos assados e marinados, Bolo de espinafre, creme de mascarpone, favas de soja e ervilhas de neve. 9 unidades de cada sabor.

TDP000096 | 11 g x 54



3 h - 4°C



24 h - 4°C



SORTIDO DE MINI QUICHES DELÍCIA

Mini quiches pré-cozidas. 125 unidades repartidas em 5 bandejas de 25 unidades para levar ao forno. 5 sabores: Salmão e aneto. Tomate, queijo de cabra, manjeriço. Tartiflette (batatas gratinadas com queijo reblochon e bacon). Cogumelos, alho, molho. Couve-flor e brócolo. $\pm \varnothing 3 \times 4$ cm

96781 | 18 g x 125



15 min - 160°C



2 d - 4°C

Catering salgado



MINI BAGEL DE SALMÃO

Mini bagel de sementes de papoila, salmão fumado, queijo fresco com cebolinha e limão.
± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 16 g x 48



MINI SANDUÍCHE COMTÉ E TRUFA

Mini pão torrado com azeite, queijo comté D.O.P., trufa branca de verão.

6509 | 8 g x 32



MINI BRIOCHES SALGADOS

4 sabores: Foie gras e cebolas confitadas. Salmão defumado e queijo. Queijo de cabra com nozes e mel. Pesto e tomates secos. 40 unidades repartidas em 2 bandejas de 20 unidades. 20 unidades de cada sabor.

96595 | Bandeja de 520 g x 40



NOVO

MINI TATIN DE LEGUMES AO SOL

Massa folhada de manteiga pura coberta com pimentos vermelhos, pimentos amarelos, cebola, curgete, beringela e tomate.
± 4,5 x 2 cm

160492 | 25 g x 96



NOVO

MINI NAAN DE QUEIJO

Mini pães especiais recheados com queijo creme.

160546 | 13,5 g x 80



NOVO

MINI PASTEL DE BACALHAU

Massa folhada com recheio de bacalhau.
± Ø 5 cm

155004 | 33 g x 72



Pães



Pães especiais



NOVO

BOLO DE ABÓBORA E NOZES

Pão especial de abóbora e nozes.

± 23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



40-45 min - 200°C



8-12 min - 200°C



24 h



PÃO DE MUESLI

Pão moldado com sementes de abóbora, sésamo, girassol e linhaça, passas, nozes, maçã e damasco seco.

± 39 x 29 x 23 cm

160484 | 500 g x 12



25 min - 200°C



PÃO ARTESANAL DE FIGOS, AMÊNDOAS E AVELÃS

Farinha de cereais enriquecida com sementes de girassol, três frutos inteiros: 25% figos silvestres da Andaluzia, avelãs piemontesas e amêndoas da Califórnia.

± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



2 h - 20°C



18 min - 180°C



3 d - 4°C

Bases salgadas



SORTIDO DE MINI CONES SALGADOS

4 sabores: tomate, manjerição, s esamo, natural.
45 unidades de cada sabor.

160471 | 4,5 g x 180



PLACA DE WAFFLE COM QUEIJO E SALSA

Placa de waffles com queijo Emmental e salsa.
  37,5 x 31,5 cm

687302 | 1,1 kg x 3



Mini pães



MINI BRIOCHE PAPOILA

Cozido.
    4 cm

96374 | 10 g x 100



MINI FOCACCIA

P ozinho com sal grosso de Gu rande.
  5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



SORTIDO DE MINI PÃES DE PRETZEL

Natural, gergelim, papoila.

  9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120



MINI PÃO NÓRDICO

Mini pão de massa fermentada nórdica para canapés ou mini sanduíches. Ideal para acompanhar salmão marinado.     4 cm

160347 | 3,5 g x 280



Pronto para decorar



Trufas



TRUFAS BAILEYS

Ganache de Baileys com chocolate de leite, cobertura de chocolate de leite e açúcar de café. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160432 | 10 g x 140



TRUFAS DE LIMÃO GENGIBRE

Ganache de limão com chocolate branco, cobertura de chocolate branco e gengibre. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160433 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHÁ EARL GREY

Ganache de chá Earl Grey, cobertura de chocolate. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160434 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori, cobertura de cacau em pó. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160041 | 10 g x 140



TRUFAS CARAMELO SALGADO

Ganache de chocolate negro e chocolate de leite, caramelo salgado, cobertura de cacau em pó. $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160100 | 8 g x 175



TRUFAS GELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas com Brandy, decorado granulado de chocolate. $\pm \varnothing 3$ cm

98151 | 10 g x 50



Doçaria



ROCHAS DE CHOCOLATE RUBY E AMÊNDOAS

Chocolate de cacau ruby com amêndoas torradas. Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 1



ROCHAS DE CHOCOLATE GOLD E AMÊNDOAS

Chocolate de caramelo com amêndoas torradas e mistura de speculoos. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1



ROCHAS DE CHOCOLATE GOLD CROCANTE

Chocolate de caramelo com speculoos e milho frito moído. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1



MINI BARRA DE CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro com flor de sal de ibiscus, maracujá e amêndoas caramelizadas. Aprox. 180 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100344 | 1 kg x 1



MINI BARRA DE CHOCOLATE BRANCO

Chocolate branco com flor de sal de caril e pimenta Sechuan. Aprox. 220 unidades. ± 3,5 x 2,5 cm

100343 | 1 kg x 1



MINI BARRA DE CHOCOLATE GOLD

Caramelo de chocolate branco com especiarias (canela, cravo, noz-moscada), pedaços de amêndoa caramelizada, crumble de chocolate negro. ± 3,5 x 2,5 cm

100355 | 1 kg x 1



MINI BARRA DE CHOCOLATE RUBY

Chocolate ruby com pimenta rosa e pedaços de crumble de framboesa.

± 3,5 x 2,5 cm

100354 | 1 kg x 1



Doçaria



TELHAS DE CHOCOLATE

Aprox. 98 unidades.

100309 | 500 g x 1

 2 h - 4°C
 7 d - 20°C



TELHAS DE CHOCOLATE BRANCO E FRAMBOESA

Chocolate branco, bolacha crocante e framboesa.
Aprox. 75 unidades.

100328 | 500 g x 1

 2 h - 4°C
 7 d - 20°C



TELHAS DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ

Chocolate branco, bolacha crocante e maracujá.
Aprox. 75 unidades.

100327 | 500 g x 1

 2 h - 4°C
 7 d - 20°C



CRUMBLE DE SPECULOOS

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoa moída, mix de especiarias: canela, cravo, noz-moscada, pimenta.

100357 | 1 kg x 1

 3 h - 20°C
 90 d - 20°C



CRUMBLE DE AMÊNDOAS

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoa moída.

100278 | 1 kg x 1

 3 h - 20°C
 90 d - 20°C



CRUMBLE DE PISTACHO

Manteiga, açúcar, amêndoa moída, farinha, pistacho.

100347 | 1 kg x 1

 3 h - 20°C
 90 d - 20°C



CRUMBLE DE FRAMBOESA

Manteiga, açúcar, farinha, framboesa.

100334 | 1 kg x 1

 3 h - 20°C
 45 seg - 130°C
 30 d - 20°C

Tapas de macaron



MINI BASE DE MACARON NATURAL

Mini base crocante de amêndoa, pronto para rechear.

± Ø 4 / 4,2 cm



95352 | 3 g x 192



BASE DE MACARON NATURAL

Base crocante de amêndoa, pronto para rechear.

± Ø 7 cm



2889 | 20 g x 36



BASE DE MACARON ROSA

Base crocante de amêndoa, pronto para rechear.

± Ø 7 cm



2888 | 20 g x 36

Sacos de pasteleiro



MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano pronto à utilizar diretamente do congelador.



4017 | 300 g x 4



MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Ideal para fazer sobremesas e rechear terrinas.



3313 | 700 g x 4



CREME DE LIMÃO

Ideal para rechear terrinas, macarons e tartaletes.



3223 | 600 g x 4



MOUSSE DE CHEESECAKE

Creme de queijo com açúcar e ovo. Ideal para personalizar sobremesas.



4432 | 620 g x 4

Molhos Philippe Urraca



CHOCOLATE GANACHE

Ganache de uma mistura de chocolate negro 60% e 73%.



95379 | 500 ml x 7



CARAMELO SALGADO

Topping de caramelo cremoso com um toque de sal.



95380 | 500 ml x 7





913 197 231

FAÇA O SEU PEDIDO PELO WHATSAPP



Faça o seu pedido de forma rápida, fácil e confortável com o seu telemóvel



Acesso ao catálogo de produtos num clique



Beneficie de ofertas exclusivas de WhatsApp

HORÁRIO COMERCIAL:

Da segunda-feira a sexta-feira das 9h às 17h.

Se fizer o seu pedido pelo WhatsApp, pode fazê-lo em qualquer dia do ano e a qualquer hora, mas lembre-se que será administrado do nosso horário comercial.

SIGA-NOS NO INSTAGRAM

Poderá encontrar informações sobre as nossas novidades, criações, serviços, conselhos e ideias de receitas assim como as últimas notícias da empresa.

@lacompagniedesserts.pt



Legendas



Gelado



Cru



Pré-cozido



Pronto para servir segundo as indicações do produto



30 min - 20°C

Tempo e Temperatura de descongelação



15 min - 175°C

Tempo de cozedura e Temperatura em forno tradicional ou potência do micro-ondas



12 h - 4°C

Tempo e Temperatura de vida útil

NOVO Novo produto / Nova receita disponível a partir do 9 de setembro de 2024. Os pesos indicados são aproximados e podem variar ligeiramente. Os tempos e a potência recomendada são aproximados e podem variar consoante o forno ou o micro-ondas.



la compagnie des desserts

Fazer da sobremesa um prazer



@lacompaniedesserts.pt

cddportugal@compagniedesserts.com
www.compagniedesserts.pt

LISBOA - PORTO - ALGARVE
915 222 758

 **la compagnie des desserts**
Fazer da sobremesa um prazer