

Galletas

En charola de metal...

- *Besos de Nuez.
- *Chispas de Chocolate.
- *Galletas de Lavanda.
- *Garabatos sencillos.
- *Canestrellis.
- *Icing de limón con chia.

\$330

*Marsellesas 500 grs. \$345

*Un poco de todo. \$345

Bolsita Individual de Galletas. 125 grs \$78

Bolsita Individual de Galletas. 250 grs \$156

- Marsellesa Individual. \$38
- Mini-Marsellesa Indiv. \$36
- Mini-Garabato Indiv. \$36
- Mini-Garabato Ruby. \$40
- Alfajor. \$24

Trozas

Bolsa de Celofán con:

- 100 grs (5pzas) \$135
- 200 grs (10 pzas) \$270
- 300 grs (15 pzas) \$405
- 400 grs (20 pzas) \$540
- 500 grs (25 pzas) \$675

Sabores: Ron con arándano -
Baileys con nuez - Baileys con capuccino
Menta - Licor de Hierbas - Ron con frutos
secos -

Egg Nog - Membrillo - Amarula

Contamos también con empaque de regalo

Brownies

- *Charola con tres brownies. \$230
- *Charola con cinco brownies. \$350
- *Charola con 40 mini-brownies. \$660
- *Charola con 21 bites sencillos. \$355
- *Charola con 21 Black Forest bites. \$525
- *Charola con 21 bites c/salsa de caramelo y sal del Himalaya. \$420
- *Pastel especial de Brownies. \$780

Dvainilla

PÂTISSERIE & ATELIER ♥



 Postres disponibles durante el mes de Septiembre.

Soft Cookies

- Soft Cookie de Pay de Limón. \$35
- Soft Cookie de Brownie. \$33

RTS
(READY
TO
SHARE)

Panqués

En charola de metal...

- *Panqué de Citricos \$275
- *Panqué de Nata \$290
- *Panqué de Arándanos \$290
- *Panqué de Higo \$290

Los Toppings...

Si deseas acompañar tus brownies con alguno de nuestros toppings seleccionálos y te decimos el costo adicional.

- *Chocolate blanco, Ruby o semi-amargo.
- *Frosting de queso con salsa de caramelo.
- *Frosting de queso con Baileys c/capuccino.
- *Frosting de queso con frutos rojos.
- *Frosting de Queso.
- *Frosting de Limón.

Postres Individuales

- *Panna Cotta. \$75
- *Crème Brûlée. \$75
- *Brownie. \$60
- *Black Forest brownie. \$85
- *Mini Tartaleta de Chocolate Blanco c/frutos rojos. \$70
- *Mousse de Chocolate c/Baileys. \$75
- *Mini pays de cereza. \$55
- *Mini pays de manzana. \$55

Postres Especiales

- *Tiramisú a mi manera. (10-12 personas) \$690
- *Panna cotta. (10 personas) \$450
- *Tarta de Crème Brûlée. (10 personas) \$600
- *Tarta de Chocolate Blanco con Frutos Rojos. (10 personas) \$550
- *Basque Cheesecake Clásico.. \$590
- *Basque Cheesecake Brûlée. \$600
- *Basque Cheesecake c/Frutos R. \$665
- *Pay de cereza. \$450
- *Pay de Manzana. \$450
- *Gelatina de Nogada. \$490

Pasteles de 3 Leches

- *Pastel de Baileys con Nuez. \$600
- *Pastel de Piñón. \$700
- *Pastel de chocolate. \$75
- *c/Frutos Rojos. \$590
- *Pastel de Coco. \$560
- *Pastel de Durazno. \$560

Tasty Chunks

- *Sacher (Chocolate/Chabacano). \$75
- *Black Forest (Chocolate/Cereza). \$75
- *Chocolate c/Frutos Rojos.. \$75
- *Coco. \$75
- *Durazno. \$75
- *Baileys c/nuez. \$75
- *Baileys c/capuccino. \$75
- *Amarula. \$75
- *Capuccino false fondant. \$90



dvainillapostres@gmail.com



5511408830

**Todos nuestros precios están sujetos a cambio sin previo aviso.