



Saint Honoré  
vainilla y frambuesas



Crème Brûlée



Imperial de chocolate



# Napoléon Paris

Haute Pâtisserie

## FROIDS (fríos)

### SAINT HONORÉ (10cm)

Masa hojaldre, profiteroles, crema pastelera y crema batida

Clásico vainilla	S/ 19.5
Vainilla y chocolate	S/ 19.5
Vainilla y frambuesas	S/ 23.5
Full chocolate	S/ 21.5

### MILLE FEUILLE (mil hojas)

Masa hojaladre, crema pastelera y crema batida

Clásico vainilla	S/ 14
Vainilla y fresas	S/ 15.5
Vainilla y frambuesas	S/ 16

### CHOUX CHANTILLY

Masa choux, crema pastelera de vainilla y crema batida

### CHOUX PRALINÉ

Masa choux, crema pastelera de vainilla y crema mousseline de praliné de avellanas

### TARTA DE QUESO VASCA

(9 cm, 2 porciones)  
Con compota de frutos rojos

### PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

(10 cm, 2 porciones)

Merengue horneado, crema diplomata de vainilla, compota de frutos rojos, fruta fresca y crema batida

### CRÈME BRÛLÉE MINUTE

Flambeada al minuto

### IMPERIAL DE CHOCOLATE

(9 cm, 2 porciones)

Bizcocho de cacao, crujiente de chocolate de leche y praliné, mousse de chocolate belga 55%, mousseline de praliné imperial (almen- dras y avellanas), glaseado de chocolate de origen 60% y crema batida

### FRAISIER (9 cm, 2 porciones)

Bizcocho genovés, crema mousseline de vainilla, fresas frescas y crema batida.





Madeleines vainilla



Cannelés



Perles d'éclair

## TEMPÉRÉS (al tiempo)

### FONDANT AU CHOCOLAT

Mi-cuit de chocolate belga 55% cacao,  
calentar antes de consumir (3 a 5 min a 130  
C al horno, 10 a 15 seg al microondas)

S/ 11.5

### CANNELÉ, Pieza

S/ 5.5

Caja 5 piezas

S/ 25

### MADELEINES

Vainilla, pieza

S/ 2

Vainilla, caja 8 piezas

S/ 15

Frutos rojos, pieza

S/ 2.5

Frutos rojos, caja 8 piezas

S/ 18

### GÂTEAU AU CHOCOLAT NAPOLÉON

Torta clásica de chocolate, porción

S/ 13.5

### BROWNIE CHOCOLAT (sin gluten), Pieza

S/ 5

Caja 6 piezas

S/ 25

### FINANCIER AU CITRON

(limón), Pieza

S/ 4.5

Caja 6 piezas

S/ 23

## ÉCLAIRS/ PERLAS D'ÉCLAIR

### ÉCLAIRS (relámpagos)

Masa choux rellena de distintas cremas

S/ 12

- Chocolate belga

- Maracuyá

### PERLAS D'ÉCLAIR (profiteroles)

Masa choux rellena de distintas cremas

S/ 11

3 piezas

- Vainilla

- Limón y frutos rojos

- Chocolate belga

- Maracuyá

- Mocca

- Caramelo a la  
mantequilla salada

- Mango

- Fresa

- Avellana





Tarta de fresas royal



Tarta de frambuesas



Caja roja 6 piezas

## TARTELETTES (tartaletas)

### LIMÓN

Masa sablée, crema de limón verde, merengue italiano

### ARÁNDANOS

Masa sablée, crema pastelera de vainilla, compota de frutos rojos, arándanos fresca

Aro 7cm 9cm 16cm 20cm 24cm  
S/11 S/14 S/48 S/70 S/105

### FRESA ROYAL (con crema) o

### FRUTOS ROJOS (arandanos y frambuesas)

Masa sablée, crema pastelera de vainilla, compota de fruta, fruta fresca

### CACAO

Masa sablée, praline de avellanas y almendras, ganache de chocolate belga.

Aro 7cm 9cm 16cm 20cm 24cm  
S/13 S/16.5 S/55 S/85 S/125

### FRAMBUESAS crema pastelera de vainilla

### MARACUYÁ Y FRAMBUESAS crema maracuya

Aro 7cm 9cm 16cm 20cm 24cm  
S/14 S/19 S/63 S/98 S/140

### FLEUR AUX POMME ET CITRON (flor de manzana y limón)

Aro 11cm, S/25

## MACARONS

1 pieza S/ 5  
Caja regalo roja, 6 piezas S/ 33.5  
Caja clásica, 10 piezas S/ 47  
Caja clásica, 21 piezas S/ 95

- Vainilla
- Pistacho amaretto
- Limón verde
- Crema y frutos rojos
- Chocolate belga
- Maracuyá
- Cafe
- Caramelo a la mantequilla salada
- Chocolate y frambuesas





Saint Honoré  
vainilla y frambuesas



Pavlova



Mil hojas, vainilla y fresas



Fraisier

## PARA COMPARTIR

### SAINT HONORÉ

Masa hojaldre, profiteroles, crema pastelera y crema batida

Clásico vainilla	
<b>20cm</b> (7 porciones)	S/ 89
<b>24cm</b> (10 a 12 porciones)	S/ 118
<b>30cm</b> (15 a 17 porciones)	S/ 165

Vainilla y chocolate	
<b>20cm</b> (7 porciones)	S/ 89
<b>24cm</b> (10 a 12 porciones)	S/ 118
<b>30cm</b> (15 a 17 porciones)	S/ 165

Vainilla y frambuesas	
<b>20cm</b> (7 porciones)	S/ 98
<b>24cm</b> (10 a 12 porciones)	S/ 135
<b>30cm</b> (15 a 17 porciones)	S/ 195

Full chocolate	
<b>20cm</b> (7 porciones)	S/ 93
<b>24cm</b> (10 a 12 porciones)	S/ 124
<b>30cm</b> (15 a 17 porciones)	S/ 174

### PAVLOVA FRUTOS ROJOS

Merengue horneado, crema diplomata de vainilla, compota de frutos rojos, fruta fresca y crema batida

16cm (4 porciones)	S/ 49
24cm (8 porciones)	S/ 98

### MILLE FEUILLE (mil hojas)

Masa hojaldre, crema pastelera y crema batida

<b>20cm x 20cm (10 porciones)</b>	
Clásico vainilla	S/ 108
Vainilla y fresas	S/ 119
Vainilla y frambuesas	S/ 135

### IMPERIAL DE CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, crujiente de chocolate de leche y praliné, mousse de chocolate belga 55%, mousseline de praliné imperial (almendras y avellanas), glaseado chocolate de origen 60% y crema batida

corazón 16cm (5 a 6 porciones)	S/ 79
circular 16cm (7 a 8 porciones)	S/ 98
circular 20cm (12 porciones)	S/ 145
circular 24cm (17 porciones)	S/ 209

### TARTA DE QUESO VASCA

Con compota de frutos rojos

circular 16cm (6 porciones)	S/ 98
circular 20cm (10 porciones)	S/ 155

### FRAISIER

Bizcocho genovés, crema mousseline de vainilla, fresas frescas y crema batida.

corazón 16cm (5 a 6 porciones)	S/ 72
circular 16cm (7 a 8 porciones)	S/ 89
circular 20cm (12 porciones)	S/ 135
circular 24cm (17 porciones)	S/ 195

### GÂTEAU AU CHOCOLAT NAPOLEÓN

Torta clásica de chocolate, 20cm, 8 porciones