



CATERING
POR ENCARGO



Ofrecemos opciones perfectas para tus eventos, reuniones o mesas dulces. Elige entre una variedad de referencias en formato mini.

Ideal para celebraciones, coffee breaks, cumpleaños o eventos corporativos.

Pídenos asesoramiento y personaliza tu pedido según la ocasión.

- ◆ Si necesitas transporte y colocación de la mesa, nuestro equipo lo puede valorar según disponibilidad.
- ◆ Para el montaje de mesa, proponemos productos y vajilla pero no adornos o decoraciones de la mesa.

CATERING



MINI BOLLERÍA

(pedido mínimo 10 unidades / referencia)

- ◆ Croissant
- ◆ Pain au Chocolat
- ◆ Caracola con pasas
- ◆ Cinnamon roll / Babka de chocolate
- ◆ Roll de pistacho
- ◆ Brioche de azúcar
- ◆ Croissant de almendras
- ◆ Napolitana de pistacho
- ◆ Brioche bun

**LOS PEDIDOS DEBEN REALIZARSE CON AL MENOS 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.*



MINI DULCES

(pedido mínimo 10 unidades/sabor)

- ◆ Milhojas
- ◆ Eclair de chocolate
- ◆ Choux de caramelo salado
- ◆ Yasmina *(roll de pistacho frambuesa)*
- ◆ Pavlova de fruta *(preguntar sabores disponibles)*
- ◆ Brownie

- ◆ Mini tartaleta de limón
- ◆ Mini tartaleta chocolate y caramelo
- ◆ Mini tartaleta tatin de manzana
- ◆ Mini tartaleta pistacho frambuesa
- ◆ Mini tartaleta mango y chocolate blanco

- ◆ Macaron *(vainilla, limón, chocolate, caramelo salado, pistacho, frambuesa)*
- ◆ Avelitos *(vainilla, limón, chocolate, caramelo salado, pistacho, frambuesa)*
- ◆ Cake pop *(limón, frambuesa, chocolate)*
- ◆ Cake pop chocobanana *(vegano)*

*LOS PEDIDOS DEBEN REALIZARSE CON AL MENOS 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.



MINI SALADOS

(pedido mínimo 10 unidades variados)

- ◆ **Caprese Bite:** *Tomate, mozzarella y pesto.*
- ◆ **Pastor:** *Rulo de cabra, espinaca, remolacha, nueces y miel.*
- ◆ **New York Deli:** *Pastrami, queso ahumado, pepinillos, miel y mostaza.*
- ◆ **Ibérico Cremoso:** *Jamón serrano, stracciatella y tumaca.*
- ◆ **Siciliano:** *Mortadela, scamorza ahumada y crema de pistacho.*
- ◆ **César Crunch:** *Pollo césar, lechuga, cebolla crujiente y grana padano.*
- ◆ **Trufado Deluxe:** *Pollo trufado y canónigos.*
- ◆ **Croque monsieur:** *jamón, emmental y nata agria.*
- ◆ **Croissant Mixto:** *Mini croissant de pavo y queso.*

*LOS PEDIDOS DEBEN REALIZARSE CON AL MENOS 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.



POLÍTICA DE ENCARGOS Y CONDICIONES

- Nuestro catering se elabora de manera artesanal y bajo pedido. Los pedidos deben realizarse con al menos 7 días de antelación para poder garantizar su disponibilidad y producción.
- Para ofrecerte una atención personalizada, los pedidos se gestionan únicamente en tienda o por teléfono.
- No aceptamos encargos por correo electrónico ni a través de redes sociales.
- Todos los pedidos deben confirmarse con el pago completo por adelantado.
- Las cancelaciones con reembolso son posibles hasta 48 horas hábiles antes de la entrega. Pasado ese plazo, no podremos realizar devoluciones.



Carmen Llopis, 1
Las Palmas de Gran Canaria
T_+34 928 20 75 93

@avepasteleriaartesanal
avepasteleriaartesanal.com

