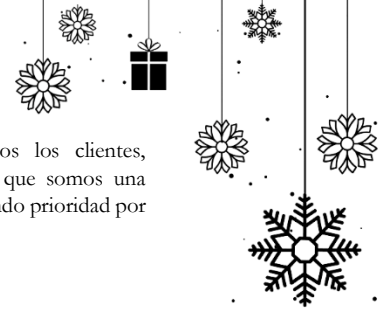




Monpla

Navidad 2021 - 2022

Calle Pizarro, nº 32 Valencia
963 517 151
info@monpla.com | www.monpla.com



Para garantizar el buen servicio de nuestra empresa a todos los clientes, necesitaremos que reserven con la mayor brevedad posible, ya que somos una empresa muy pequeña y tenemos unos límites de elaboraciones, dando prioridad por orden de reserva.

TURRONES ARTESANOS

Turrone artesanos elaborados con ingredientes de primera calidad, desde los más clásicos hasta sabores más innovadores.

Clásicos // Especiales // Colección 2021 – 2022

Precios a consultar

TRONCOS DE NAVIDAD

Tamaños: Pequeño – 19,20€ // Mediano – 36,00€

Tronco “Adictos al chocolate”.

Bizcocho cacao, mousse choco 64%, crocant de almendra y streussel de cacao

Tronco Cava – frutos rojos.

Un clásico que no puede faltar en vuestras mesas

Tronco “Malasya”.

Mousse ligera de Dulcey, cremoso de vainilla y frambuesa, financier de frambuesa y anís

Tronco “Piamonte”.

Mousse chocolate Madagascar, caramelo semilíquido, streussel y bizcocho avellanas

Tronco “Sol mediterraneo”.

Bavaroise de naranja, frutos rojos, bizcocho de avellanas

DULCES NAVIDEÑOS

Panettone. *Elaborado con nuestra “masa madre de cultivo propio”*

- 1 Kg _____ 29,90€ / pieza
- ½ Kg _____ 19€ / pieza

Pla Pel Món (Producto Estrella de la casa) – NOVEDAD: venta online en nuestra web

- ½ Kg _____ 19€ / pieza

Stollen. *Dulce típico alemán muy especiado (tamaño único 600 gr.)* _____ 19€ / pieza

Galette de Rois. *Dulce típico francés (tamaño único 500 gr.)*

- Melocotón con franchipán de pistacho _____ 19€ / pieza
- Peras en almíbar con perlas de chocolate _____ 19€ / pieza



Navidad 2021 - 2022

Calle Pizarro, nº 32 Valencia
963 517 151
info@monpla.com | www.monpla.com

Para garantizar el buen servicio de nuestra empresa a todos los clientes, necesitaremos que reserven con la mayor brevedad posible, ya que somos una empresa muy pequeña y tenemos unos límites de elaboraciones, dando prioridad por orden de reserva.

ENTRANTES Y PICADITAS SALADAS

Bandeja Minisalado Clásico:

Variación de hojaldres y saladitos de siempre con nuestro hojaldre de mantequilla

- Bandeja de 20 piezas _____ 20€ / bandeja
- Bandeja de 35 piezas _____ 34€ / bandeja

Bandeja Gourmet:

- Bandeja de 20 piezas (4 de cada x 5 sabores) _____ 24€ / bandeja
- Bandeja de 35 piezas (7 de cada x 5 sabores) _____ 42€ / bandeja

Panacota de atún

Brioche tinta calamar con escalibada.

Mini empanadilla de tonyina i piñones.

Brioche frito de sobrasada ibérica y queso brie.

Tosta de queso fresco y anchoa.

Bandeja Monpla:

- Bandeja de 20 piezas (4 de cada x 5 sabores) _____ 32€ / bandeja
- Bandeja de 35 piezas (7 de cada x 5 sabores) _____ 56€ / bandeja

Brioche de té verde matcha con sabrosa carrillera y salsa de piquillo.

Vasito de foie con cremoso de chocolate 72% cacao con especias.

Milboja de salmón marinado al eneldo con queso fresco.

Saquito de pato con peras y arándanos negros.

Mini Capuchina de gambas con cebollino.

PANES

4 piezas de pan de 20 gr presentados en brocheta de 25 cm.

24 piezas de pan de 20 gr presentados en cesta de mimbre.

Calabaza, nueces, Pagés y aceitunas negras.

Pan de Hogazas de 500gr

Pan de Calabazas de 400gr

Pan de nuez y mantequilla 400gr

Pan de espelta eco. y semillas 400gr

Precios a consultar