

CONSIGLI SU COSA E QUANTO ORDINARE

(Passo dopo passo per una festa pomeridiana ben riuscita)

- **Punto 1:** Contatevi! I bambini fino a 8 anni sono da contare come 1/2 persona
- **Punto 2:** Calcolate le quantità da ordinare come segue:

Combinazioni a scelta

Parte Dolce **minimo per persona**

| | |
|--------------------|--|
| Torta | 150 gr. a persona |
| Pasticcini | 2 pasticcini a persona se c'è la torta 3 pasticcini a persona se non c'è la torta |
| Spiedini di frutta | 1 per persona |

Parte salata **minimo per persona**

| | |
|--|---------------------------------------|
| Salatini e/o pizzette | 4 pezzi a persona |
| Panini al latte farciti | 1 pezzo a persona |
| Brioche salate farcite | 1 pezzo a persona |
| Bruschette a scelta | 2 pezzi a persona |
| Panettone gastronomico a scelta | 1-2 pezzi a persona |
| Torta salata (ca. 12-15 tranci totali) | 1 trancio a persona |
| Cannoncini e bigné salati | 2 pezzi a persona, 1 per ciascun tipo |
| Spiedini di mozzarelline e pomodorini | 1 per persona |
| Teglia di pizza (da 50 tranci) | 2 tranci a persona |
| teglia di focaccia genovese (da 50 tranci) | 2 tranci a persona |

"Se vicino alla focaccia genovese qualche scaglia di grana metterai..." "con un buon bicchiere di vino sangiovese, il tuo ospite conquisterai..."

"E soddisfatto lo farai, se un po' di tutto assaggerà."

- **Punto 3:** Aggiungi tu se vuoi, patatine, sottoaceti, mandorle, un buon salame tagliato a coltello, con bibite varie e rendi il tutto piacevole ed allegro con una bella tavola preparata a festa!

PS: i nostri prodotti dolci e salati, fatti artigianalmente come una volta, contengono gli ingredienti tradizionali: farina, latte, zucchero, uova,; vi consigliamo di tenerlo presente.

L'Artigiano del Dolce è presente a...

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------|
| • Desio | Via Ferravilla, 66 | Tel. 0362.63.81.40 |
| • Cassina Amata di Paderno D. | Via Reali, 15 66 | Tel. 02.990.403.86 |
| • Cesano Maderno | Via Cesare Battisti, 41 | Tel. 0362.50.49.95 |



Le torte evento

- 3 Torte prima Comunione*
- 4 Torte Laurea*
- 5 Crostata a fiori con monoporzione (base pasta frolla)

* Base pan di spagna



Le torte particolari

per aggiungere un tocco di fantasia e bontà a dei momenti speciali ed unici

- 1 Crostata di frutta a fiore (base pasta frolla)
- 2 Chantilly a fiori*
- 3 Chantilly con cuori*
- 4 Torta a due cuori uniti*
- 5 Torta a cuore*
- 6 Torta a libro*
- 7 Torta orsetto*
- 8 Campo da calcio*
- 9 Torte a numero*
- 10 Millefoglie (strati di pasta sfoglia)

* Base pan di spagna



I salati

per aggiungere un tocco di fantasia e bontà a dei momenti

- 1 Pizzette di pasta sfoglia
- 2 Brioche salate, farcite salumi
- 3 Panini al latte, farciti salumi
- 4 Torte salate varie a scelta tra:
Pasqualina con spinaci e ricotta
Prosciutto e zucchine
Ai funghi
- 5 Teglia pizza a trancetti
- 6 Teglia focaccia genovese a trancetti
- 7 Bigné e cannoncini salati (con caprino e formaggio grana)
- 8 Salatini di pasta sfoglia assortiti a scelta tra wurstel, peperoni, prosciutto e olive, spinaci, tonno, formaggio
- 9 Bruschette a scelta tra:
Pomodoro e mozzarella
Pomodoro, mozzarella e olive
- 10 Panettone gastronomico:
Farcito salumi
Farcito misto pesce
Farcito misto pesce e salumi



L'Artigiano del Dolce
PASTICCERIA
ARTIGIANALE



Cerca sempre il meglio...

L'Artigiano del Dolce

PASTICCERIA
ARTIGIANALE

INGREDIENTI GENUINI,
per preparare **DOLCI SQUISITI** come quelli della nonna...
che puoi gustare in dolce estasi.

PRODOTTI BUONI E GENUINI
come quelli della nonna,
che puoi gustare in dolce estasi.

SQUISITI DOLCI
per soddisfare e deliziare
i palati più raffinati ed esigenti"
questo è L'Artigiano del Dolce

DOLCI TIPICI
ripieni di tanta crema saporita e profumata,
cannoli, pan di spagna, sfogliatine...

SAPORI ANTICHI
tradizione e cultura di tante regioni,
fiori all'occhiello della pasticceria artigianale locale...
questo è L'Artigiano del Dolce

DOLCI PERSONALIZZATI
per festeggiare bambini, genitori, amici,
compleanni, comunioni, cresime...
per contribuire al buon esito di feste allegre ed indimenticabili....
questo è L'Artigiano del Dolce

CONTROLLO DEGLI INGREDIENTI E DELLA QUALITÀ
per conservare le caratteristiche organolettiche,
ed assicurare sicurezza e freschezza
a tutta la nostra produzione artigianale.



La Pasticceria

dalla **TRADIZIONE**
locale, ai **PRODOTTI TIPICI**
REGIONALI,
tutti fiori all'occhiello della
pasticceria artigianale...
ripieni di **TANTA CREMA**
saporita e profumata

- 1 Bigné assortiti
- 2 Tartelle di frutta
- 3 Cannoncini
- 4 Chiavi di violino al cioccolato
- 5 Crafen mignon



- 6 Cannoli siciliani (con ricotta)
- 7 Babà
- 8 Sfogliatelle napoletane
- 9 Cestini alla panna e fragola
- 10 Cassatine
- 11 Ampolline alla crema
- 12 Cigni



- 13 Pasticceria assortita
- 14 La dolce tradizione
- 15 Spiedini di frutta

- 16 Biscotteria secca assortita (base pasta frolla)
- 17 "Usanza": biscotteria di pasta mandorla più cioccolatini e confetti.
- 18 Strudel di mele



Le Torte

per soddisfare e deliziare
i palati più raffinati ed esigenti

- 1 Tartufata bianca*
- 2 Tartufata nera*
- 3 Saint Honorè*
- 4 Chantilly alla crema*

- 5 Chantilly al cioccolato*
- 6 Torta frutti di bosco*
- 7 Torta fragola*
- 8 Torta misto frutta*

- 9 Torta dama*
- 10 Torta ragnatela*
- 11 Chantilly con cannoncini ripieni*
- 12 Chantilly*

- 13 Mousse al cioccolato
- 14 Torta pere e cioccolato (base pastafrolla)
- 15 Zuccotto*
- 16 Cannone alla crema (base pasta sfoglia)
- 17 Crostata al cioccolato

* Base pan di spagna



Le torte evento

Per contribuire al
buon esito di feste
indimenticabili ed
allegre, con bambini,
genitori, amici...

- 1 Torte Compleanno*
- 2 Torte Battesimo*

* Base pan di spagna

