

DELIVERY

LA PETITE CUISINE

Formatos take away listos para emplatar con una cuidada puesta en escena. Disponemos de opciones adaptadas a distintos estilos de dieta. No dudes en contactarnos para propuestas personalizadas.



DESAYUNOS DULCES

BIZCOCHOS / CAKES (12/14 raciones)

Bizcocho de zanahoria y semillas	22€
Bundt Cake de calabaza y especias	24€
Bizcocho de chocolate y pistacho	26€
Pan dulce de plátano y nueces	22€
Cake de limón y semillas de amapola	22€
Cake marmolado integral de espelta	26€
Cake imperial	22€

MAGDALENAS 12€/ 6 uds.

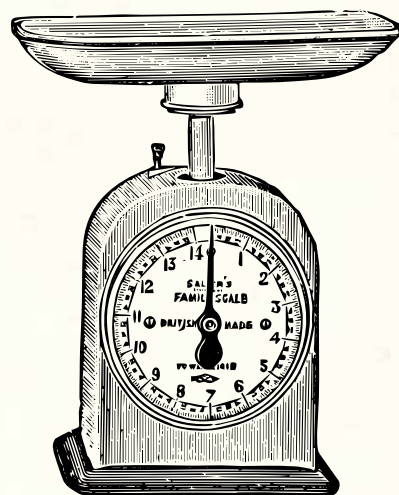
Miel y canela
Limón y corazón de arándanos

MUFFINS 16€/ 6 uds.

Carrot Cakes y semillas
Carrot cakes con frosting de queso y coco
Bizcochitos de limón
Plátano y arándanos (harina de arroz)
Calabaza y pepitas de chocolate

VASITOS 12€/ 4uds.

Yogur con granola, semillas y fruta
Crema de yogur de limón con arándanos
Fruta fresca de temporada



DESAYUNOS SALADOS

SANDWICHES 18€ (10 uds.)

Pan de centeno con crema de queso aromatizada, rúcula y pepino
Pan de curry con pavo, manzana y salsa ligera de mostaza
Pan de tomate con queso y tapenade de pimienta

MINIBRIOCHES 18€/ 10 uds.

Salmón con crema de queso aromatizada y eneldo
Pavo con rúcula y salsa griega
Crema de queso con pepino y menta

MINIMOLLETES 24€/ 10 uds.

Jamón ibérico con tomate aliñado
Mortadela bolognesa con pesto rojo
Pastrami con rúcula y ligera salsa de Dijon



BEBIDAS

ZUMOS NATURALES 3,80€

Botellas de 220ml. Sistema de prensado en frío Slow Juicer y sin azúcares añadidos.

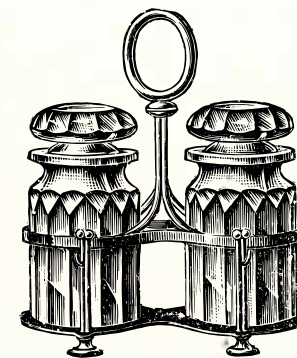
GoodMorning. Naranja, zanahoria, manzana Golden y jengibre

HappyGreen. Hojas verdes, pepino, pera, apio y limón

Love. Piña, zanahoria, remolacha, manzana Granny Smith y lima

CAFÉ & INFUSIÓN

Café. Termo 1,5 l. con 10 vasos + cucharitas + azúcar + sacarina 15€
Infusión. Termo 2 l. con 2 Poleo, 4 Té Verde, 2 manzanilla 12€
Leche. Termo 2 l. 12€



CÓCTEL DO IT YOURSELF

PARA BEBER

FRÍOS 15€

Botellas de 1 l. acompañadas de 6 vasos.

Gazpacho de sandía

Gazpacho de fresas

Gazpacho clásico

Salmorejo de paraguay

Salmorejo de melón Cantalupo

Salmorejo de remolacha

Salmorejo clásico

Ajoblanco Cordobés

Ajoblanco de anacardos, manzana verde y coco

*Extra tacos de queso de cabra o tacos de ibérico 2€/ botella

CALIENTES 15€

Botellas de 1 l. acompañados de 6 boles o tazas

Consomé

Crema de calabaza y curry

Crema de hongos y trufa

Crema de coliflor con mascarpone

Crema de guisantes y menta

PARA DIPEAR

Tarrinas de 350 gr (4 pax. aprox.)
acompañadas de pan de pita y crudités. 18€

Hummus

Hummus de edamame y aguacate

Hummus de zanahoria

Humus sirio con pimiento rojo

Guacamole

Tzatziqui. Crema agria de yogur,
tahini, pepino, menta y limón



PARA PICAR

Lata de anchoas del cantábrico o
8 lomos 00 12,80€

Bodegón de quesos variados con
frutas frescas, frutos secos y
grisinis. Bandeja de 350 gr 25,50€

Bodegón de fiambres gourmet con
encurtidos y picos artesanos. Pavo
asado natural, pastrami y mortadela
bolognesa. Bandeja de 350 gr 25,50€

EMPANADAS ARTESANAS

Bonito con pimiento del piquillo

Carrillera ibérica al Pedro Ximénez

Verdura asada y queso de cabra

Empanada de 1 kg 22€
Empanada de 2 kg 38€

Ensaladilla rusa con lascas de
bonito. 500 gr 18,50€

Escalivada ahumada con queso de
cabra y vinagreta balsámica. 500 gr 22,50€

PETITS PAINS 29,50€

Cajas de 8 unidades con pan blanco o centeno

Bonito del norte con pimiento del
piquillo confitado

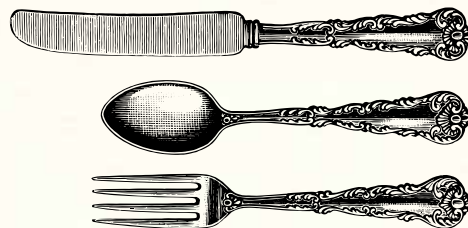
Pastrami con lascas de parmesano y
encurtido casero

Sobrasada ibérica y queso tierno

Espinaca baby, tomate seco y
hummus de zanahoria

Mini mollete de pollo pastela con
rúclula y almendra laminada. 10 uds

Bao de cochinita pibil con cebolla
roja encurtida. 10 uds



PARA COMER

Pechuga de pavo rellena 26€/media
48€/entera

Bandeja de Roast beef. 350 gr 18€

Bandeja de carne mechada
artesana. 350 gr 14€

Tacos de pollo Tika Masala. 500 gr 18€

Tacos de salmón con salsa de
mostaza y miel. 500 gr 26€

ACOMPAÑAMIENTOS 3€

Arroz basmati. 250 gr
Parmentier de batata. 250 gr

LUNCHBOX. (Mínimo 4 pax) 14€/pax

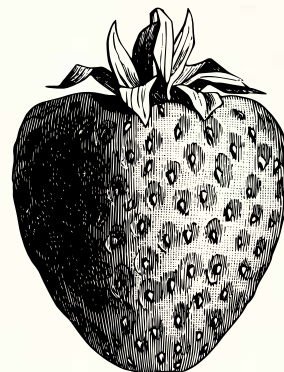
Ensalada de bulgur con verduras asadas y
garbanzos especiados

Ensalada de pollo con cuscus y pan indio

Arroz pilaf con hortalizas al cardamomo, aliño
de yogur y anacardo

Ensalada de brotes verdes con salmón,
hinojo, apio y alcaparrón

Ensalada de pasta con calabacín, mango y
vinagreta de mostaza



PARA TERMINAR

Mini Petites dulces variados. Brownies,
Carrots, Lemon. Caja de 12 uds 13,80€

Empanada dulce de manzana. 1 kg 19€

TARTAS ARTESANAS

Amor Persa (Fresa o Frambuesa) 32€

Cerveza negra 32€

Queso con frutos rojos 36€

Manzana 36€

Violetas 32€

Red Velvet 32€

Carrot Cake 36€

Sacher de chocolate 32€

Bourdaloue de pera y crema de
almendra 34€

Lima limón 26€

Nido de coco y piña 36€

Pastel de limón, queso y arándanos 26€

Pie enrejado de melocotón 36€

Mini tartaletas de cerezas. Caja 4 uds 28€

EDICIÓN ESPECIAL

Red Velvet con mousse de queso de
cabra y mascarpone 42€

True Love de frambuesa 32€

True Love de kiwi 32€

MINI TARTAS 16€

Amor Persa (Fresa o Frambuesa)

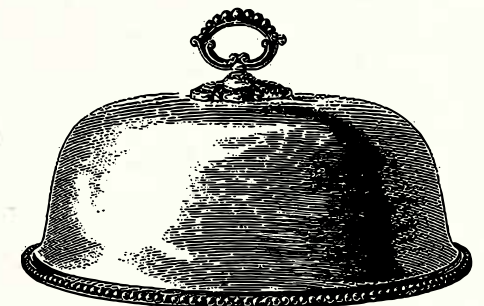
Cerveza negra

Violetas

Red Velvet

Carrot Cake

Sacher de chocolate



WWW.LAPETITECUISINE.ES

info@lapetitecuisine.es

Tfno. +34 636 01 71 15

Ven a conocernos a nuestro
obrador en Cercedilla