



Tartaleta chica con crema  
pastelera y frutas ..... \$33 c/u

Frutas (kiwi, piña, fresa y durazno)  
Fresas  
Frutos rojos



Croissant chico relleno  
40gr

- Chocolate \$16 c/u  
- Zarzamora y  
philadelphia \$17 c/u



Rebanada de pastel mini\* \$22 c/u  
\*4x4cm aprox

Mil hojas  
Tiramisú  
Café  
Chocolate

FEBRERO 2026



Quesito con frutas  
\$28 c/u



Empanada dulce  
\$21 c/u

Empanada chica  
\$14 c/u  
40gr



Rol de canela  
glaseado chico  
\$13 c/u



Caja de pan dulce  
chico surtido con  
15 piezas \$175 c/u  
40gr



Pay de limón chico  
\$33 c/u



Pañal chico relleno  
de crema pastelera  
\$13 c/u  
40gr



Manteconchas  
\$13 c/u



Garibaldi  
\$18 c/u

FEBRERO 2026



Mini dona solo glaseado **\$17 c/u**



Dona decorada solo glaseado, glitter comestible o perlas **\$25 c/u**



Dona decorada con fondant **\$33 c/u**



Dona especial decorada con impresión o accesorios extras **\$36 c/u**

FEBRERO 2026



Cupcake con betún  
\$29 c/u



Muffin arcoiris  
\$51 c/u



Cupcake con detalle de  
fondant \$32 a \$38 c/u\*  
\*Dependiendo diseño



Muffin Red Velvet  
\$48 c/u



Cupcake con personaje de  
fondant \$38 a \$46 c/u\*  
\*Dependiendo diseño



Cake pop sencilla  
\$28 c/u



Cupcake con impresión  
\$40 a \$60 c/u\*  
\*Dependiendo diseño



Cake pop con acc.  
de fondant  
\$32 a \$50 c/u\*  
\*Dependiendo  
diseño

FEBRERO 2026



Galleta con impresión  
**\$44 a \$65 c/u\***  
\*Dependiendo diseño



Gelatina mini agua  
**\$17 c/u**

Sabores:  
Fresa, piña, limón,  
uva, cereza, naranja y  
mora azul



Galleta decorada  
**\$35 a \$60 c/u\***  
\*Dependiendo diseño

Lorem ipsum



Gelatina mini leche  
**\$22 c/u**

Sabores:  
Vainilla y café



Pasta de the surtida  
1/4 Kg **\$86.50**  
1/2 Kg **\$172.50**  
3/4 Kg **\$259**  
1 Kg **\$345**



Gelatina mini leche  
con imagen  
**\$36 c/u**

FEBRERO 2026



## CONSIDERACIONES

1. Pedido mínimo 12 pzas por sabor/diseño. 25 pzas mínimo en rebanadas de pastel mini.
2. Los postres son personalizados al tema del evento, ya sea con colores específicos o detalles especiales, por lo que los precios de esta lista pueden variar dependiendo el diseño final.
3. Todos los postres se entregan en capacillo blanco o rojo.
4. No contamos con servicio de decoración/montaje ni renta de bases o mobiliario.
5. Contamos con servicio a domicilio el cual se cobra dependiendo la zona de entrega.
6. Todos nuestros procesos son artesanales, por lo que ningún postre o pastel queda exactamente igual a la imagen original, pero nos esforzamos por hacerlo lo más similar posible.

Para pedidos especiales se solicita como mínimo una semana de anticipación y como máximo hasta 6 meses antes del evento. Para confirmar pedido se solicita el 100% del pago como anticipo.

En caso de realizar pedido con mas de una semana de anticipación, es posible confirmar con el 50% del pago como anticipo.

En caso de cancelación de pedido por parte del cliente, el reembolso del anticipo se realizará descontando los gastos de gestión correspondientes. Cualquier modificación en el pedido podrá generar cargos extra.

ENERO 2025