Le Sablon delivery continua ad addolcirti la vita

Consegna **Gratuita** per ordini superiori € 30,00*

PRIMAVERA 2020

Ringraziamo tutti i nostri clienti che in questo particolare momento ci scelgono e ci sostengono.
Il nostro impegno sarà ancora maggiore e continueremo a darvi dolci momenti di gioia attraverso la nostra artigianalità e la nostra voglia di tornare alla normalità.
La pasticceria Le Sablon è aperta come da disposizione del DPCM sul coronavirus e osserva la normativa in atto regolando gli accessi e sanificando gli ambienti per garantire il massimo rispetto dei requisiti di legge.
Gli orari di apertura sono dal mercoledì al lunedì dalle 7:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00 .
Per tutti coloro che non possono venire in pasticceria, continueremo a venire noi da voi.

*consegna gratuita entro i 10 Km dalla pasticceria. Per eventuali fuori zona saranno calcolate le spese di consegna.

PRENOTA ORA IL TUO DOLCE

ORDINA allo
049 601361
ordini@lesablon.it

PICCOLI E E GRANDI LIEVITATI

I NOSTRI CROISSANT

- Cornetto con Pasta Madre a lievitazione naturale
(Vuoto, crema vaniglia, spalmabile Nocciola IGP, confettura albicocca o frutti di bosco)
- Cornetto Integrale al miele con Pasta Madre a lievitazione naturale
(con miele o confettura frutti rossi)
- Danese con crema pasticciera cotta con Pasta Madre a lievitazione naturale
- Girella con crema di mandorle, mele cannella e uvetta con Pasta Madre a lievitazione naturale
- Ferro di cavallo con confettura di albicocca a lievitazione naturale
- Pain au chocolat con doppia barretta di cioccolato fondente
- Krapfen con Pasta Madre a lievitazione naturale
(crema vaniglia, spalmabile nocciola IGP, confettura albicocca o frutti di bosco)

al pz. - € 1,30

- Tortino di friabile frolla alle mandorle e crema di riso alla vaniglia
- Tortino di friabile frolla alle mandorle e crema di ricotta con gocce di cioccolato

al pz. - € 1,50

Ordine min. 6 pz assortiti

FOCACCIA DI PRIMAVERA CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

750 g - € 24,00

IL FRESCO

TORTE MOUSSE

1 Kg - € 30,00 torte

CIOCCOLAMPONE - mousse cioccolato fondente Grand Cru con cremoso al lampone e biscotto alle mandorle

GIORGIA - Mousse cioccolato al latte 38%, amarene e cremoso al pistacchio, friabile frolla alle mandorle

COLPO DI FULMINE - Mousse cioccolato fondente 66%, cremoso alla nocciola, creme brulée alla vaniglia e biscotto alle mandorle e cacao

049K - Mousse all'Aperol, cremoso all'arancio e gelée di prosecco, friabile frolla alle mandorle

SOLE - Pan di spagna, bagna alle fragole, mousse alla vaniglia e lamponi freschi, soffice meringa

TRE CIOCCOLATI - Mousse ai 3 cioccolati, fondente, bianco e latte con biscotto morbido alle mandorle

SABLON - Mousse al cioccolato fondente Grand Cru, cuore soffice alla panna cotta e vaniglia e veli di cioccolato fondente, biscotto al cacao

disponibili da 4/6/8/10 porz.***

richiedi disponibilità

IL FRESCO

MONOPORZIONI

1 pz - € 3,00 monoporzioni

Tiramisù, Tre cioccolati, Cioccolampone
Due cioccolati, Daily, Giorgia, 049K, Sole
Tre frutti, Crème brule vaniglia
richiedi disponibilità

TORTE DELLA TRADIZIONE

1 Kg - € 25,00

SACHER - Soffice biscotto al cioccolato, con confettura extra di albicocca e glassa al cioccolato

PAZIENTINA - Friabile frolla alle mandorle, crema zabaione e pan di spagna al rum

MILLEFOGLIE - Fragrante pasta sfoglia caramellata, e crema chantilly alla vaniglia.

MORBIDO ALLA FRUTTA - Soffice Pan di Spagna, crema chantiilly alla vaniglia, frutta fresca e bagna analcolica.

CROSTATA DI FRUTTA - Friabile pasta frolla con crema pasticcera e frutta fresca di stagione

MIGNON E MACARON

Vassoio assortito pasticceria mignon

15 pz - € 15,00

25 pz - € 25,00

Confezione Macaron

7 pz - € 9,80

9 pz - € 13,50

LA NOSTRA DISPENSA

BISCOTTERIA

Vassoio biscotti assortiti selezione Sablon

300 g - € 10,00

500 g - € 15,00

Biscotti frollini scrigno - confezionati singolarmente

(nocciolino, cioccolato e sale, frollino ricoperto. integrale 100%, zaeti veneziani)

g 160/190 cf. - € 6,70

CONFETTURE

Confettura artigianale Le Sablon

230 g - € 6,00

DOLCI (ananas e rosmarino, frutti di bosco, albicocche e vaniglia, fichi, pere Williams, pesca e frutto della passione)

SALATE (cipolle di tropea, peperoni grigliati e vaniglia, pomodori verdi)

ROSEGOTE

Tradizionale alle mandorle

Cioccolato e mandorle

400 g - € 10,00

SPALMABILI

Nocciola Piemonte IGP

250 g - € 6,00

Pistacchio e sale Maldon

Cioccolato, caramello e sale

250 g - € 9,00

SPECIALITA' DI CIOCCOLATO

PRODOTTI ARTIGIANALI E SPECIALITA'

Pralineria artigianale Le Sablon

vassoio 12 pz - € 12,00

confezione regalo praline assortite

da € 5,00 a € 95,00

I NOSTRI RICOPERTI

I CEREALI ALLA FRUTTA

cereali ricoperti con copertura yuzu e passione, passione e mango, lampone

g 120 - € 7,30

L'ARANCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Bastoncini di arance candite, ricoperte di cioccolato fondente Gran Cru

g 150 - € 7,30

NAPOLITAINES AI TRE CIOCCOLATI

Mini barrette di cioccolato bianco, al latte e fondente con frutta secca selezionata

g 100 - € 7,30

ROCHER AI TRE CIOCCOLATI

Mandorle tostate e riso soffiato ricoperto di cioccolato bianco, al latte e fondente

I CANDITI RICOPERTI

Arancio e cioccolato caramellato, pere al cioccolato al latte e yogurt, zenzero e cioccolato fondente

g 120 - € 7,30

APERITIVO SFIZIOSO

L'APERITIVO SABLON

New!

Mandorle e anacardi ricoperti con curcuma, zucca e curry

120 g - € 7,30

Salatini e pizzette assortiti con pasta sfoglia: acciughe, peperoni, olive, melanzane, salsiccia

vassoio 20 pz - € 16,00

vassoio 40 pz - € 31,00

I TRAMEZZINI

Tonno e uova

Speck, zucchine grigliate brie e insalatina

Prosciutto cotto e funghi

Bresaola, rucola e philadelphia

Spainata piccante, gunghi e insalatina

al pz. - € 1,50

Ordine min. 6 pz

IL GELATO

Il caldo è arrivato, e con lui la nostra proposta gelato 2020 è ora disponibile!

Abbiamo pensato ad un NUOVO formato per il nostro gelato.

Pratico, comodo e buono ancor di più.

I nuovi barattolini e le nuove monoporzioni sono pensate per degustare il gelato a casa, in famiglia e per essere disponibili ogni volta che lo desideri.

Poco ingombro e tanto gusto!

IL GELATO

BARATTOLINI GELATO

Fiordilatte - Cremoso gelato dal gusto intenso di latte fresco

Pistacchio - Cremoso gelato dal gusto intenso di pistacchio 100%

Nocciola - Cremoso gelato dal gusto intenso di pasta nocciola Piemonte IGP

Sablon - Cremoso gelato al fiordilatte con cioccolato fondente e mandorle croccanti

Crema della nonna - Cremoso gelato alla crema con profumi di vaniglia, limone, arancio e con uova di cat. A

Tommy 2020 - Cremoso gelato al cioccolato caramellato, con granella di biscotto artigianale Sablon ricoperto di cioccolato fondente

Orient Express - Cremoso gelato al cioccolato Ruby con variegatura di frutti esotici (yuzu e passione)

Cioccolato fondente - Cremoso gelato con cioccolato fondente Grand Cru

Lampone - Cremoso sorbetto con polpa 100% lampone

Mango - Cremoso sorbetto con polpa 100% mango

350 g - € 8,00

AGGIUNTE GOLOSE

Panna montata € 20,00/ Kg

Babà artigianale e rum - € 4,00

Scaglia di cioccolato gianduia - € 3,00

IL GELATO

MONOPORZIONI GELATO

Mango e lampone - Cremosi sorbetti con polpa di mango e lampone

Nafta - Cremoso gelato alla crema della nonna e gelato Sablon con amarene

PistacchioCiok - cremoso gelato al pistacchio e cioccolato fondente con friabile frolla alle mandorle

Nocciolino - Cremoso gelato al fiordilatte e nocciola, con nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato

Tommy 2020 - Cremoso gelato al cioccolato caramellato con granella di biscotto artigianale Sablon ricoperto al cioccolato fondente

al pz. - € 4,50

TOPPING A RICHIESTA

Panna montata + € 1,00

Scaglie gianduia + € 1,00

LA CANTINA DI GIACOMO

BOLLICINE

Prosecco DOC "Col Baroc" - Vigne Matte

0,75 l - € 9,00

Trento DOC "Piancastello" - Endrizzi

0,75 l - € 20,00

Blanc de blancs Altalanga - Marcoalberto

0,75 l - € 21,00

VINI BIANCHI

Lugana - Tenuta Roveglia

0,75 - € 14,00

Vermentino di Sardegna "Villasolais" - Santadi

0,75 - € 13,50

Monte Carbonare Soave DOC - Suavia

0,75 l - € 16,50

VINI ROSSI

Rosso del Piron - Sieman

0,75 l - € 11,50

La danza del fauno Bio - Gualandi 2017

0,75 - € 13,50

I gelsi barbera - Monsupello 2014

0,75 l - € 16,50

INFORMAZIONI UTILI

COME ORDINARE?

Puoi ordinare i tuoi prodotti, **dalle 7:00 alle 13:00 al 049 601361** oppure alla mail **ordini@lesablon.it.**

E' POSSIBILE MODIFICARE GLI ORDINI?

Puoi modificare il tuo ordine fino a 24 h prima della consegna concordata via mail a ordini@lesablon.it.

QUANDO EFFETTUATE LE CONSEGNE?

Le consegne vengono effettuate tutti i giorni dalle 8:00 alle 18:00.

DOVE CONSEGNATE?

Consegniamo a Padova città e nei comuni limitrofi entro 10 Km dalla pasticceria Le Sablon (Via G. Reni, 67 - Arcella). Eventuali eccezioni saranno da concordare.

LA PASTICCERIA E' APERTA? CON QUALI LIMITAZIONI?

La pasticceria è aperta dal mercoledì al lunedì dalle 7:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00, Per ogni informazione potete contattarci allo 049601361.

Le Sablon

PER ORDINI e INFORMAZIONI
dalle 8:30 alle 13:00
049 601361
ordini@lesablon.it

INFORMAZIONI UTILI

QUANTO COSTA LA CONSEGNA?

La **consegna è gratuita per ordini superiori a € 30,00**. Per ordini inferiori il contributo per il trasporto è di € 5,00.

ESISTE UN MINIMO D'ORDINE?

Il **minimo d'ordine è di € 15,00**. Ordini inferiori non potranno essere consegnati. Per gli ordini inferiori a € 30,00 saranno applicate le spese di consegna.

COME VIENE EFFETTUATA LA CONSEGNA?

L'operatore munito di tutti i dispositivi per la sua e vostra protezione non verrà MAI IN CONTATTO IN ALCUN MODO con nessuna persona, per garantire la distanza di 1 metro come indicato nel DPCM del 22.03.2020.

COME AVVIENE IL PAGAMENTO?

Emetteremo scontrino fiscale prima della partenza delle consegne o fattura in base al metodo di pagamento prescelto. Puoi pagare in contanti, bancomat, carta di credito o Paypal. Non ci sono commissioni applicate in base al pagamento prescelto.

GARANZIE ANTI-COVID19

Alla fine di ogni consegna ogni superficie di contatto per pagamenti e denaro (bancomat e buste di raccolta denaro) vengono sanificate per garantire la salute di tutti i nostri clienti e collaboratori.