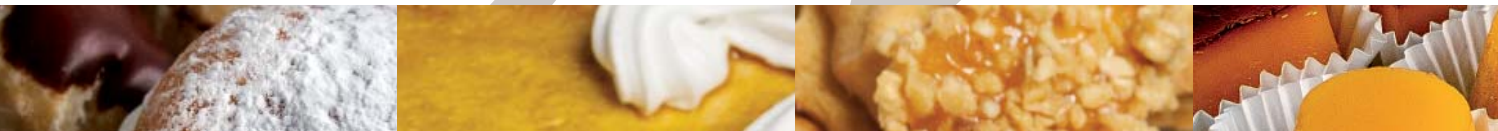


Catálogo de productos

PASTELERÍA
SURTIDO EN BANDEJAS
REPOSTERÍA
CÁTERING

2015

La Dulce Alianza





La Dulce Alianza

La Dulce Alianza es una empresa de carácter familiar fundada en 1888. Nos contempla más de un siglo de historia y tradición en Almería. Nuestra larga trayectoria de 126 años se ha caracterizado por la elección de materias primas de calidad, la elaboración artesanal diaria de cada producto y la atención al cliente personalizada.

Hacemos de nuestro trabajo una forma de vida, desde que se constituyó nuestra empresa, seguimos ilusionándonos con cada encargo e implicándonos de manera personal en cada una de nuestras creaciones.

Nuestros servicios son diferentes y variados. Haciendo honor a nuestro nombre, ofrecemos una combinación de productos dulces y salados que forman, nunca mejor dicho, una alianza perfecta. Entre ellos podrá encontrar:

- **Servicio de cafetería.**

Deguste en nuestros acogedores locales lo que más le apetezca en cada momento, té, café, repostería, aperitivos, helados, cócteles y un largo etcétera.

- **Venta de productos.**

Dentro de nuestros establecimientos, tenemos un espacio preparado para que pueda comprar lo que desee.

- **Servicio de catering.**

Ahora también podrá disfrutar de todos nuestros productos con servicio a domicilio. Nuestras especialidades son los desayunos, meriendas y aperitivos.



PLATOS CORTADOS

El aperitivo perfecto para sus reuniones. Le ofrecemos esta variedad de bandejas con productos de primera calidad recién cortados, para que pueda disfrutar al máximo de esta exquisita combinación de sabores.



Surtido Jamón

Cortados

5J: Ración (300grs) 45,00€ | 1/2Ración (150grs) 24,00€

Ibérico: Ración (300grs) 26,00€ | 1/2Ración (150grs) 14,00€

Serrano: Ración (300grs) 10,00€ | 1/2Ración (150grs) 6,00€



Surtido ibéricos

Cortados

Con jamón: Ración (500grs) 38,00€ | 1/2Ración (250grs) 20,00€

Sin jamón: Ración (500grs) 30,00€ | 1/2Ración (250grs) 16,00€



Bandeja queso

Cortados

Curado: Ración (600grs) 18,00€ | 1/2Ración (300grs) 10,00€

Semi y curado: Ración (600grs) 17,00€ | 1/2Ración (300grs) 9,00€

Semicurado: Ración (600grs) 15,00€ | 1/2Ración (300grs) 8,00€



Surtido quesos

Cortados

Ración (600grs) 18,00€ | 1/2Ración (300grs) 10,00€



Bandeja fiambres

Cortados

Ración (500grs) 15,00€ | 1/2Ración (250grs) 8,00€



Rollitos jamón cocido y huevo hilado

Cortados

Unidad 1,15€



Bandeja salmón ahumado

Cortados

Ración (600grs) 30,00€ | 1/2Ración (150grs) 16,00€

ENTRANTES

Bandejas preparadas



Manta
Entrantes

BANDEJAS ENTRANTES

La pastelería también puede ser salada. Dejamos volar nuestra imaginación y creatividad para ofrecerle estas apetitosas delicias saladas. Una explosión de sabores en su paladar que conseguirán sorprenderle.

Jamón cocido y huevo hilado 27,00€ | ½ 14,00€

Queso azul y nueces 27,00€ | ½ 14,00€

Paté y anchoas 27,00€ | ½ 14,00€

Salmón y caviar sucedáneo 34,00€ | ½ 18,00€



Bandeja canapés
Entrantes

Pequeña (20 unidades) 21,00€

Mediana (30 unidades) 31,00€

Grande 40 unidades 44,00€



Mini Manta
Entrantes

Jamón cocido y huevo hilado 29,00€ | ½ 15,00€

Queso azul y nueces 29,00€ | ½ 15,00€

Paté y anchoas 29,00€ | ½ 15,00€

Salmón y caviar sucedáneo 36,00€ | ½ 19,00€

pgl4



Bollitos variados
Entrantes

Medias noches 1,40€ /unidad

Medias noches minis 1,00€ /unidad



Bollitos vegetales
Entrantes

Medias noches 1,50€ /unidad

Croissant mini 1,50€ /unidad



Petisus rellenos
Entrantes

Gambas 1,10€/unidad | Espárragos 1,00€ /unidad



Aperitivos surtidos
Entrantes

Atún, jamón cocido, queso, sobrasada y paté. 24€ /kg

ENTRANTES

Bandejas preparadas



Barquitas rellenas

Entrantes

1,25€ /unidad



Bizcochada rellena

Entrantes

1,20€ /unidad



Empanada hojaldre

Entrantes

Atún | Carne picada | Dátiles y bacón | 18,00€ /kg



Sándwich vegetal

Entrantes

Normal o integral 1,50€ /unidad



Empanada masa

Entrantes

Atún 18,00€ /kg



Pastel de pescado

Bandeja preparada

20 raciones (1,5kg) 75€



Pastel de carne

Bandeja preparada

20 raciones (1,5kg) 50€

BANDEJAS PREPARADAS

pgl5

De las manos de nuestros artesanos, elaboramos una gran variedad de platos fríos con ingredientes naturales, para que puedan degustarlos.

TARTAS AL GUSTO

Realizamos todo tipo de tartas y las personalizamos a medida, uniendo el arte de crear diseños exclusivos con el sabor de la repostería artesanal, utilizando siempre ingredientes de alta calidad.

“Póngase en nuestras manos y haremos realidad la tarta de sus sueños.”



San Marcos

(Bizcocho, nata, trufa y yema tostada)

Santa Paula

(Hojaldre, cabello y/o crema y merengue tostado)

Fresas

(Hojaldre, fresas, nata y chocolate)

Sacher

(Bizcocho, chocolate, confitura y trufa)

Opera

(Bizcocho, crema, café y chocolate)

Selva negra

(Bizcocho, chocolate, nata, crema y mermelada)

Fuente

(Hojaldre, cabello, crema, merengue y tocino)

Mixta

(Bizcocho, hojaldre, crema, cabello, merengue tostado)

Cheesecake

(Bizcocho, mousse queso y frambuesa)

Tarta de manzana

(Masa quebrada, crema y manzana)

Tarta tres chocolates

(Bizcocho de chocolate, mousse chocolate y fondant chocolate)

TARTAS 19€/kg

Podremos elaborar la tarta que desees en nuestro obrador. Elija los ingredientes y la terminación que más le guste. Pida presupuesto.



MINI TARTAS

Si son pocos, nos adaptamos a sus necesidades. Puede saborear cualquiera de nuestras tartas en formato mini, a partir de 500gr.



pg17

POSTRES INDIVIDUALES

Ahora también puede probar nuestras creaciones en versión mini como postre individual para tus eventos más especiales. Cuidamos y mimamos todos los detalles para que cada pieza sea única e irresistible.



BOLLERÍA

Piezas individuales



PIEZAS, BOLLERÍA

A diario, nuestros maestros pasteleros elaboran todas las piezas de bollería en nuestro obrador con los mejores ingredientes, consiguiendo un producto

fresco y singular de alta calidad para satisfacerle. Distinguimos entre bollería, bollería pequeña y mini bollería.

pgl8

CONFITERÍA

Pequeños bocados



SURTIDO PASTELITOS

La tradición es nuestra razón de ser. Prueba de ello es la diversidad de piezas de pastelería que seguimos elaborando con nuestras recetas centenarias.

Pasteles Surtido de la casa 18€/kg

Pastelillos Surtido de la casa 24€/kg

DULCES FINOS



Yemas acarameladas 1,15€ /und. | Tocinillos 1,30€ /und.

Dedicación y delicadeza son dos ingredientes más de estos bocados exquisitos, imprescindibles para acompañarnos mientras degustamos nuestras infusiones en nuestros desayunos, sobremesas o meriendas.

PASTAS DE TÉ



Pastas finas

Pastas

21€ /kg



Pastas rellenas

Pastas

21€ /kg

BOMBONERÍA

Delicias

pgl9



BOMBONERÍA

Tenemos un espacio muy especial para los amantes del chocolate, con una selección exquisita de bombones que harán las delicias de los amantes del cacao.

SERVICIO DE CATERING

Ahora podrá disfrutar del buen hacer de La Dulce Alianza en sus reuniones de empresa o celebraciones particulares con nuestro servicio de catering para desayunos, meriendas y aperitivos.

Además de nuestros productos podrá tener nuestra atención personalizada si solicita nuestro servicio de camarero, donde un profesional atenderá a sus invitados durante el catering.

LLAMA AL
950 23 73 79

Servicio desayuno / merienda

- | | |
|---------------------------|---------------|
| • Café | 12€ /litro |
| • Leche | 5,00€ /litro |
| • Zumo de naranja natural | 12,00€ /litro |

Desayuno para 8 personas

- Bandeja de bollería pequeña 16 unidades
- Bandeja de plum cake 8 raciones
- Bandeja pastas de té 24 unidades
- Café, leche y zumo de naranja natural
- Azúcar, sacarina, cucharillas y vasos

58,00 €

Servicio aperitivo

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| • Vino | • Empanada |
| • Vermut | • Bandejas de embutidos |
| • Cerveza | • Bandejas de fiambres |
| • Cava | • Tabla de quesos |
| • Vino dulce | • Sándwich relleno |
| • Canapés | • Croissants relleno |
| • Aperitivos | • Pastel de carne |
| • Petisús rellenos | • Pastel de pescado |
| • Barquitas | |

SOLICITAR PRESUPUESTO A MEDIDA

Extras:

- Servicio usar y tirar
- Menaje
- Servicio camarero



SERVICIO A DOMICILIO

¿Cómo hacer los pedidos?

Para realizar sus pedidos, tan sólo tiene que seguir estos sencillos pasos:

1 Decidir los productos.

Escoja los productos que necesite para esa celebración tan especial. Podremos asesorarle y orientarle acerca de la cantidad necesaria en función del número de comensales, las combinaciones posibles entre productos y en general cualquier duda que le pueda surgir al respecto.

2 Reservar

Llame al teléfono de reservas 950 23 73 79 y haga su pedido. Si lo prefiere, también puede acercarse personalmente a cualquiera de nuestras dos tiendas y realizar in situ su reserva.

Recuerde realizarlo con un mínimo de 24 horas de antelación y no se olvide de especificarnos el día y la hora en la que necesitará el encargo, así como concretar en qué tienda prefiere recoger el servicio.

3 Entrega del pedido

Para recoger su encargo, tan sólo tiene que ir a la tienda que haya escogido como punto de recogida a la hora y en el día indicados en la reserva.

Si contrató un servicio de catering, no tiene que moverse de casa, tan solo esperar su llegada en el momento y lugar indicados.

4 ¡A disfrutar!

Relájese y saboree nuestros productos realizados por nuestro personal altamente cualificado con el mimo y esmero que esa ocasión tan especial merece.



La Dulce Alianza

Avda. Cabo de Gata, 215
04007 - Almería
950 187 205

Paseo de Almería, 8
04001 - Almería
950 237 379

info@ladulcealianza.es
www.ladulcealianza.es

