

Mossegades

PASTISSERIA
llavina



The background of the entire page is a close-up photograph of various wooden rolling pins and a metal cookie stamp resting on a light-colored wooden surface. The rolling pins are made of dark, polished wood and show signs of age and use. The metal stamp is circular with a ring in the center and the words 'KIT'S LOG' embossed around it. The text is overlaid on the right side of the image.

HISTÒRIA

4 GENERACIONS DE PASTISSERIA ARTESANAL

La Pastisseria Llavina fou fundada l'any 1929, pel matrimoni format per Josep Llavina Garriga, nat al Molí de la Llavina el dia 21 de juny de 1905, i per Pilar Verdaguer Amalrich, filla de Vidrà.

La pastisseria ha anat passant de pares a fills, fins a l'actualitat.



APERITIUS

CANAPÈS

Cremat de pernil dolç, gamba, salmó, caviar, foie gras, tonyina, pasta de full amb salsitxa, pizza, cassoleta de roquefort, maionesa, espàrrrec, pernil, pernil dolç i formatge.

± 40 unitats/kg

SALADETES (FULL)

Ametlla, avellana, formatge, sobrassada, oliva, anxova i emmental.

± 180 unitats/kg

Min. 1kg per comanda

XICS SALATS

PETITS

Tonyina, biquini, formatge, sobrassada, paté i pernil dolç

± 100 unitats/kg

GRANS

Espinac, pebrot, pernil, oliva, tonyina, frankfurt, pizzeta.



PIZZES QUICHE LORRAINE

PIZZES (FULL)

Anxova, pernil dolç, xampinyons i bacó,
tres formatges, tonyina, escalivada

QUICHE LORRAINE

Formatges, bacó, espinacs, pernil dolç,
escalivada



CROISSANT PETIT

(amb mantega)

Llonganissa

Sobrassada

Formatge blau

Pernil semi

pernil ibèric

Salmó fumat



BRIOIX PETIT

(amb mantega)

Pernil dolç

Formatge + pernil dolç

Vegetals



ENTREPÀ PETIT

assortit de pans*

Llonganissa

Formatge

Pernil dolç

Pernil semi

Pernil ibèric

Llom ibèric

Xoriç ibèric



FARCITS

* Xapata, pa de nous, pa de vena, barreta, pa d'Osona i coca d'oli.



PASTES DE FULL I REBOSTERIA

Pastes de full i de te, rebosteria i lioneses.



Full amb fruites

Pista

Sacher

Sara

Mousse de fruites del bosc

Mousse de llimona

PASTISSOS

- Crema catalana
- Formatge fresc
- Poma
- Sant Marc
- Polca

- Mousse de llimona amb gerds
- Mousse de pera amb caramel
- Mousse de formatge fresc amb gerds
- Mousse de xocolata
- Mousse de 3 xocolates

Massini

Selva negra

llavina

PASTISSERIA

C/ Socós, 14
Centelles - 08540

93 881 00 86

pastisseria@llavina.cat

www.llavina.cat

Recomanem fer els encàrrecs amb
un mínim de 3 dies d'antelació.

Consulteu els costos de transport.

En cas d'alteració del preu d'algun dels nostres productes,
el client serà degudament informat.

