

blayet

Gastronomia per emportar



**Encarregar,
recollir i
gaudir**



PER A:

Reunions de feina

Celebracions de tot tipus

Festes assenyalades

Trobades amb amics

Festes d'aniversari

Pícnics

Esmorzar a l'oficina

www.blayet.cat



blayet
SAFATES
 GASTRONÒMIQUES

●
 COMBINA LES NOSTRES
 SAFATES I MENÚS
 GASTRONÒMICS COM
 VULGUIS!

SAFATES DE BRIOIXERIA



SAFATA DE BRIOIXERIA 1

Preu: 18€

- Dònuts de sucre i de xocolata (2+2 uts)
- Ensaimada (4 uts)
- Xuixo de crema (4 uts)
- Napolitana de xocolata (4 uts)
- Croissant de mantega (4 uts)



SAFATA DE BRIOIXERIA 2

Preu: 25€

- Croissant remini de mantega (6 uts)
- Croissant remini de xocolata (6 uts)
- Croissant remini de xocolata blanca (6 uts)
- Mini ensaimada (6 uts)
- Mini muffin de xocolata (4 uts)
- Mini berlina de crema (4 uts)

SAFATES D'ENTREPANS



SAFATA D'ENTREPANS 1

Entrepans de pernil inèric

Preu: 22€

- Mini de pernil ibèric (16uts)



SAFATA D'ENTREPANS 2

Entrepans bàsics

Preu: 25€

- Mini rústic de pernil país (6uts)
- Mini rústic de fuet (6uts)
- Mini de llavors amb formatge manxego (6uts)



SAFATA D'ENTREPANS 3

Entrepans d'autor

Preu: 33€

- Mini de llavors amb tomàquet, formatge fresc, orenga i olivada (5 uts)
- Mini rústic de llom a la sal, maionesa de mostassa, ceba cruixent i brots tendres (5 uts)
- Bagel de salmó fumat, salsa tàrtara i brots tendres (5 uts)

SAFATES D'APERITIUS I AMANIDES



SAFATA D'APERITIUS 1

Preu: 30€

- Macaró de formatge i pesto (6 uts)
- Mini quiche de bacó i Emmental (6 uts)
- Truita de patates (6 uts)
- Tartaleta de foie i poma caramel·litzada (6 uts)
- Roler de salmó amb crema de formatge fresc, anet i brots tendres (6 uts)



SAFATA D'APERITIUS 2

Preu: 36€

- Roler de llom a la sal, crema de formatge i ruca (6 uts)
- Mini truita de patata trufada (6 uts)
- Pastís de salmó amb maionesa de wasabi (6 uts)
- Macaró de foie amb espècies (6 uts)
- Mini quiche de pernil ibèric i ceps (6 uts)



SAFATA D'AMANIDES

Preu: 28€

- Amanida de tomàquet, mozzarella, oliva de Kalamata i oli d'alfàbrega (12 uts)
- Tabule de fruits secs i espècies (12 uts)

SAFATES D'EMBOTITS I FORMATGES



SAFATA PERNIL IBÈRIC 300GRS. **Preu: 18€**

- Encenalls de pernil ibèric



SAFATA D'EMBOTITS 400GRS. **Preu: 18€**

- Pernil ibèric, Llonganissa km. 0
- Bull negre km. 0, Botifarra blanca km. 0



SAFATA DE FORMATGES 600GRS. **Preu: 22€**

- Parmesà, Cabra, Manxego, Petit Neu, Picos

SAFATES DE CALENTS



SAFATA CROQUETES I BUNYOLS **Preu: 28€**

- Croquetes de carn de perol (18 uts)
- Croquetes de calamars amb la seva tinta (18 uts)
- Bunyols de bacallà (12 uts)



SAFATA LES CASSOLETES **Preu: 30€**

- Cassoleta de bolets amb botifarra esparracada (6 uts)
- Cassoleta de caneló de carn de perol, crema de ceps i pols de parmesà (6 uts)



SAFATA MC BLAYS **Preu: 26,5€**

- MC Blay amb ceba caramel·litzada, formatge i quètxup (12 uts)



SAFATES SNACKS



SAFATA SNACKS **Preu: 18€**

- Llaminers de fuet (24 unitats)
- Galetes d'arròs a la brasa (100 grs)
- Ametlles al punt de sal (160 grs)
- Caprese balls (120 grs)

SAFATES DOLCES



SAFATA MINI PASTISSERIA **Preu: 28€**

- Mini cupcake dolç de llet i poma (5 uts)
- Mini massini de nata (5 uts)
- Mini sacher de gerd (5 uts)
- Mini cheesecake (5 uts)
- Mini Tatin de poma (5 uts)



SAFATA GORMANDERIES **Preu: 18€**

- Catànies (27 uts)
- Carquinyolis (23 uts)
- Llaços de pasta de full (175 grs)
- Mini ulleres de pasta de full (175 grs)

blayet PÍCNICS

L'apat allà
on vulquis



PÍCNIC 1

Preu: 14€

- Roler de salmó XL amb crema de formatge fresc, anet i brots tendres
- Entrepà de pernil ibèric · Sandwix vegetal de tonyina
- Fruita de temporada (1 peça) · Bossa de gormanderies (4 catànies i 4 carquinyolis)
- Aigua, got i tovalló (servit en una bossa de paper)



PÍCNIC PREMIUM

Preu: 18,5€

- Bossa d'snacks (10 ametlles al punt de sal, 6 galetes d'arròs a la brasa, 6 caprese ball, 3 caramels de fuet)
- Truita de patates · Entrepà de pernil ibèric · Sandwix vegetal de tonyina
- Amanida de tomàquet, mozzarella i oli de pesto, en un pot de vidre
- Tàrtar de fruita macerada amb llima i sucre morè, en un pot de vidre
- Bossa de gormanderies (4 catànies i 4 carquinyolis)
- Aigua, got, tovalló i pack coberts (servit en una capsa)

MENÚS ESMORZAR-BERENAR



COFFEE 1

Preu: 4,5€

- Mini de pernil país
- Mini de llavors amb formatge manxego
- Croissant remini de mantega
- Croissant remini de xocolata
- Mini ensaïmada



COFFEE 2

Preu: 7,5€

- Mini de pernil ibèric
- Mini de llavors amb tomàquet, formatge fresc, orenga i olivada
- Croissant remini de mantega
- Canya remini de xocolata i mini ensaïmada
- Catànies (2 uts) i Carquinyolis (2 uts)
- Tàrtar de fruita macerada amb llima i sucre morè, en un gotet
- logurt natural amb fruits vermells i Oreo, en un gotet



COFFEE HEALTHY

Preu: 7€

- Mini de llavors amb tomàquet, formatge fresc, orenga i olivada
- Mini Sandvitx vegetal de tonyina
- Croissant petit de multicereals
- Tàrtar de fruita macerada amb llima i sucre morè, en un gotet
- logurt natural amb fruits vermells i Oreo, en un gotet

• Els menús van servits en safates variades
COMANDA MÍNIMA:
8 MENÚS IGUALS

MENÚS DINAR-SOPAR



MENÚ BLAYET 1

Preu: 9,5€

APERITIU:

Olives (6 uts) · Truita de patates

FREDS:

· Mini de pernil país · Mini de llavors amb formatge manxego
· Roler de llom a la sal, crema de formatge i ruca

POSTRES: Carquinyolis (3 uts)



MENÚ BLAYET 2

Preu: 14€

APERITIU:

· Quiche de pernil ibèric i ceps · Macaró de foie amb espècies · Truita de patates

FREDS:

· Roler de salmó amb crema de formatge fresc, anet i brots tendres
· Bagel de pit de gall d'indi, mascarpone i nous

· Mini de pernil ibèric · Mini de llavors amb formatge manxego

POSTRES: Catànies (3 uts) i Carquinyolis (3 uts)



MENÚ BLAYET 3

Preu: 18€

APERITIU:

· Caramels de fuet · Ametlles al punt de sal · Formatge manxego (3 uts)

· Macaró de foie amb espècies · Mini quiche de pernil ibèric i ceps

FREDS:

· Roler de roast beef, crema de tòfona, tomàquets secs i ceba cruixent
· Truita de patates · Tabule amb fruits secs, en un pot de vidre

· Bagel de salmó fumat, salsa tàrtara i brots tendres · Mini de pernil ibèric

POSTRES: Tàrtar de fruita macerada amb llima i sucre morè, en un pot de vidre

· Catànies (3 uts) i Carquinyolis (3 uts)



MENÚ BLAYET 4

Preu: 24€

APERITIU:

· Tartaleta de foie i poma caramel·litzada · Mini truita de patates trufada

· Macaró de formatge i pesto · Roler XL de pintada amb crema de mostassa i ruca · Mini quiche de pernil ibèric i ceps

FREDS:

· Assortiment de formatges: parmesà, cabra, manxec i cru de vaca

· Amanida de tomàquet, mozzarella i oli de pesto, en un pot de vidre

· Bagel de salmó fumat amb salsa tàrtara i brots tendres · Mini de pernil ibèric

CALENTS:

· Caneló amb crema de ceps i pols de parmesà, en una cassoleta (1/2)

· Mc Blay amb ceba caramel·litzada, formatge i quètxup

POSTRES: Mini cheesecake · Mini Brownie · Catànies (3 uts) · Carquinyolis (3 uts)



CONDICIONS BLAYET

Comandes per encàrrec amb 48 hores d'antelació via email o telèfon

Fins a 25 km. de Sant Sadurní d'Anoia: 30€ de transport.

Més de 25 km. de Sant Sadurní d'Anoia: 50€ de transport.

Anul·lació de comandes: 48 hores

Paga i senyal: 100€ per comandes superiors a 300€

Mínim de comanda pels menús: 8 menús iguals

Al·lèrgens (demaneu informació, menús especials, alternatives)

Sistema de pagament a determinar

PER ENCÀRRECS

Comercial Blayet: T.663 38 15 67 - blayet@calblay.com

(de dilluns a divendres)

PLATS CUINATS PER EMPORTAR

PLATS PER ENCÀRREC

PLATS QUE S'HAN D'ENCARREGAR AMB 48H D'ANTELACIÓ

PER PICAR

- **Croquetes de carn de perol** (8 uts) 5€
- **Croquetes d'ànec** 5,5€
mut del Penedès (8 uts)
- **Croquetes de calamar** 5,5€
amb la seva tinta (8 uts)
- **Calamars "sevillanos"** (16 uts) 8€
- **Bunyols de bacallà** (10 uts) 6€

PLATS

- **Canelons de carn de perol** 5,5€
amb beixamel i gratinats (3 uts)
- **Canelons de capó amb crema de ceps** 6,5€
i pols de parmesà (3 uts)
- **Ous de pagès estrellats** 8€
amb patata de Prades, tòfona i foie
- **Macarrons a la bolonyesa** 4,5€
- **Calamarsets a la planxa** 7€
amb patata confitada, all i julivert
- **Vedella amb suc i bolets** 7,5€
- **"Txuleton" de bou Gran Reserva escalopat** (400 grs) 14€

- **Trinxat de la Cerdanya** 6€
amb cansalada i botifarra negra
- **Macarrons** 5€
amb botifarra esparracada i bolets
- **Morro de bacallà** 9€
amb poma confitada i allioli de mel
- **Cuixeta de pollastre farcida** 7,5€
de prunes amb cebetes, bolets i salsa de rostit
- **Turnedó de llom** 7€
amb salsa de codony i poma caramel·litzada
- **Cuixa d'ànec** 9€
amb poma i salsa d'oporto
- **Ànec mut del Penedès** 11€
rostit amb prunes i pinyons

