



Sobremesas de Inverno
Winter Desserts



História . History

A Ladurée-Paris nasceu em 1862, pelas mãos de Louis Ernest Ladurée. Tendo sido inicialmente uma padaria, acabou por ser transformada em pastelaria e salão de chá, frequentada pela aristocracia parisiense que procurava o ambiente requintado, o serviço personalizado e a pastelaria de luxo, da mais alta qualidade.



Ladurée-Paris was established in 1862, through the hands of Louis Ernest Ladurée. Having initially been a bakery, it was later transformed into a pastry shop and a tea room, frequented by the Parisian aristocracy that was after looking for its distinguished environment, personalised service and the highest quality luxury pastries.



Clássicas . Classic

Ispahan

Bolacha de Macaron, creme de pétalas de rosa, framboesas e lichias.

Macaron cookie, rose petals cream, raspberries and lychees.

Individual/Single portion:
6,00€

04 Pessoas/People: 24€
06 Pessoas/People: 36€
08 Pessoas/People: 48€
10 Pessoas/People: 60€
12 Pessoas/People: 72€
14 Pessoas/People: 84€



Clássicas . Classic

Plaisir Sucré

Dacquoise de avelãs, creme de chocolate e praliné.
Hazelnut dacquoise, chocolate cream and praline.

Individual/Single portion:
6,00€

04 Pessoas/People: 24€
06 Pessoas/People: 36€
08 Pessoas/People: 48€
10 Pessoas/People: 60€
12 Pessoas/People: 72€



Clássicas . Classic

Mil-folhas de Framboesas

Raspberry Millefeuille

Massa folhada caramelizada, creme mousseline de baunilha, compota de framboesa e framboesas frescas.

Caramelized puff pastry, vanilla mousseline cream, raspberry jam and fresh raspberries.

Individual/Single portion:
6,00€

04 Pessoas/People: 24€

06 Pessoas/People: 36€

08 Pessoas/People: 48€

10 Pessoas/People: 60€

12 Pessoas/People: 72€

14 Pessoas/People: 84€



Saxonais . Seasonal

Tarte de Limão Merengada
Lemon Meringue Tart

Tarte doce com creme de limão e merengue.
Sweet pastry with lemon cream and meringue.

Individual/Single portion:
5,00€

04 Pessoas/People: 20€
06 Pessoas/People: 30€
08 Pessoas/People: 40€
10 Pessoas/People: 50€
12 Pessoas/People: 60€



Saxonais . Seasonal

Croquant de Chocolate e Caramelo
Chocolate and Caramel Croquant

Massa doce, caramelo, amendoins, ganache de chocolate e marshmallow.

Sweet pastry, chocolate ganache, caramel, roasted peanuts and marshmallows.

Individual/Single portion:
6,50€



Saxonais . Seasonal

Mil-Folhas de Rum
Rum Millefeuille

Massa folhada caramelizada, creme pasteleiro leve de baunilha com rum velho.

Caramelized puff pastry and vanilla mousseline cream with old rum.

Individual/Single portion:
5,00€

04 Pessoas/People: 20€
06 Pessoas/People: 30€
08 Pessoas/People: 40€
10 Pessoas/People: 50€
12 Pessoas/People: 60€
14 Pessoas/People: 70€



Saxonais . Seasonal

Éclair de Pistachio
Pistachio Éclair

Massa Choux, creme de pasteleiro de pistachio
Gourmed éclair filled with pistachio cream.

Individual/Single portion:
5,00€



Saxonais . Seasonal

Saint-Honoré de Baunilha
Vanilla Saint-Honoré

Massa folhada e massa choux, creme pasteleiro de baunilha e amêndoas caramelizadas.

Choux and sweet puff pastry, vanilla whipped cream, caramelized almonds.

Individual/Single portion:
5,00€

04 Pessoas/People: 20€

06 Pessoas/People: 30€

08 Pessoas/People: 40€

10 Pessoas/People: 50€



Saxonais . Seasonal

Macaron de Ananás e Manga *Pineapple and Mango Macaron*

Biscuit Macaron, compota de ananás e manga,
chantilly de grua de cacau.

*Macaron biscuit, mango and pineapple fruit compote,
whipped cream infused with cocoa beans.*

Individual/Single portion:
6,00€

04 Pessoas/People: 24€

06 Pessoas/People: 36€

08 Pessoas/People: 48€

10 Pessoas/People: 60€

12 Pessoas/People: 72€

14 Pessoas/People: 84€



Saxonais . Seasonal

Macarons de Chocolate
Chocolate Macaron

Biscuit de avelã e amêndoas chocantes, mousse praliné,
chocolate e avelãs caramelizadas.

*Chocolate macaron biscuit with chocolate mousse line cream
and chocolate icing.*

Individual/Single portion:
5,00€

04 Pessoas/People: 20€
06 Pessoas/People: 30€
08 Pessoas/People: 40€
10 Pessoas/People: 50€
12 Pessoas/People: 60€
14 Pessoas/People: 70€

A Ladurée tem o prazer de vos receber:
Ladurée has the pleasure to welcome you:

LADURÉE RESTAURANTE

Avenida da Liberdade 180, Lisboa

Tel. : (+351) 213 145 399

Segunda a Domingo 10h — 20h

Monday to Sunday 10am — 8pm

LADURÉE COUNTER - JNcQUOI

Avenida da Liberdade 182, Lisboa

Tel. : (+351) 219 369 900

Segunda a Sábado 10h — 24h

Domingo 12h — 24h

Monday to Saturday 10am — 12am

Sunday 12pm — 12am

laduree@amorimluxury.com

www.laduree.pt

Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal.

All our prices include VAT and service.