



VANESSA VARGAS
COCTELERÍA Y PASTELERÍA

Catálogo Coctelería DULCE

- Pedidos con mínimo 4 a 3 días de anticipación sujeto a disponibilidad.
- Para eventos de mayor tamaño recomendamos reservar con 2-3 meses de anticipación para asegurar disponibilidad

¿Cómo realizar mi pedido?

*Una vez seleccionados sus productos, envíe su solicitud al correo pedidos@cocteleriavanessa.cl

- NOMBRE
- FECHA EVENTO – HORA APROX. ENTREGA
- 2 NUMEROS DE CONTACTO
- DESPACHO O RETIRO (EN CASO DE ENVIO NECESITAMOS DIRECCION)
- MENCION MEDIO DE PAGO

UNA VEZ RECIBIDA INFORMACION ENVIAREMOS ORDEN DE COMPRA

FORMAS DE PAGO

Reserva de fecha

- Pedidos con menos de 30 días de anticipación
pago 100% para confirmar orden de compra
- Pedidos con más de 30 días de anticipación:
50% de abono para reservar la fecha y saldo 50% (7 días antes del evento)

Medios de pago

- *  Tarjetas de crédito y débito (Mercado Pago)
- *  Transferencia bancaria (datos adjunto en orden de compra)



VANESSA VARGAS
COCTELERÍA Y PASTELERÍA

DESPACHOS A DOMICILIO

Realizamos despachos para pedidos desde \$100.000
con costo de envío adicional - **Consultar disponibilidad**

Horarios para entregas a domicilio

- Lunes: 9:30 a 14:00 hrs
- Martes: 9:30 a 14:00 hrs.
- Miércoles 9:30 a 14:00 hrs
- Jueves: sin despachos solo retiros
- Viernes 9:00 a 12:00 hrs.
- Sábado 8:30 hasta 17:00 hrs.
- Domingos 8:30 hasta 13:00 hrs.

(Para otros horarios recomendamos retirar en fabrica o solicitar Uber envíos)

RETIROS EN FABRICA (horario a convenir)

LORD COCHRANE #1666, STGO.CENTRO (metro rondizzoni)

- Retiros por aplicación (Uber envíos solo autos)
- También puede retirar familiar o persona autorizada presentando Nuestra orden de compra

POLITICAS DE CAMBIOS O SUSPENSIONES

- No realizamos devoluciones de dinero.
- Cambios o suspensiones deben informarse con al menos 3 días de anticipación.
- En caso de suspensión del evento, el monto abonado podrá utilizarse para un nuevo pedido.

**Nuestros productos son entregados en cajas de traslado
no incluimos bandejas con blondas estas tienen un costo adicional \$500 cada una**

Dulce coctel

Producto 100 % artesanal

tacitas -tapitas de alfajor fabricadas a mano
con suave masa sable de mantequilla y cacao neutro

50 x \$ 33.000 (2 variedades)

- * Pie de limón
- * Pie de maracuyá
- * Pie de frambuesa
- * Pie de manjar, nueces, bañado en chocolate
- * Tartaletas de frutas
- * Alfajor de manjar y chocolate
- * Alfajor ganache de chocolate y frambuesa
- * Alfajor manjar y nueces
- * Alfajor de maicena con manjar





VANESSA VARGAS
COCTELERÍA Y PASTERERÍA

PETIT FOUR

Postres de 6 cm diámetro
montados listos para servir Preparados artesanalmente

20 unidades x \$28.000

(4 variedades a elección)

- Pavlova de maracuyá con mango
- Pavlova de frutos rojos
- Choco-torta
- Cheesecake maracuyá
- Cheesecake de pistachos (horneado)
- Cheesecake new-york frutos Rojos
- Cheesecake de Oreo (horneado)
- Brownie Nutella decoración ferrero
- Apple crumble de almendras
- Tarta de frambuesa y ganache de pistachos





VANESSA VARGAS
COCTELERÍA Y PASTELERÍA

MINI BROWNIE

Mini bocaditos de 4 x 4 cm

16 unidades x \$ 13.000
(4 topping a elección)

- Nutella
- Dulce de leche
- Oreo
- Nueces
- Pistachos
- Almendras laminadas



MINI CUPCAKES SIMPLES 15 unidades \$13.000

(1 sabor -2 relleno - 1 decoración-1 color)

Magdalenas (1 elección)

- Vainilla
- Chocolate
- Chocolate nuez
- Marmoleado
- Vainilla chip

Rellenos (2 elección)

- Manjar
- Nutella
- Leche condensada
- Crema de maní
- Mermelada frambuesa

Decoración (1 elección)

- Mostacillas colores
- Moneda de chocolate (blanco o negro)
- Trozos de nuez

Buttercream

- mencionar 1 color para decorar





VANESSA VARGAS
COCTELERÍA Y PASTELERÍA

SHOT DE POSTRES -Mini copas de 50 cc
(postres 100% caseros)

24 x \$23.000 (2 sabores)

48 x \$46.000 (4 variedades a elección)

- tiramisú
- Panacota vainilla, mermelada de frambuesa
- Panacota dúo (vainilla y chocolate)
- Panacota vainilla y café con trozos de chocolate
- Mousse de maracuyá con trozos de mango
- Cheesecake de oreo con Nutella
- Cheesecake de frambuesa
- Cheesecake de maracuyá
- Suspiro limeño decorado con chantilly y canela
- Tres leches manjar y merengue
- Mousse de chocolate y brownie



Incluye cucharitas





VANESSA VARGAS
COCTELERÍA Y PASTELERÍA