

Carta de pastissos

CELEBREM SEMPRE. —

Pastissos artesans
per a tots els moments
que fan la vida
més dolça.



Telèfon i WhatsApp
937 145 438



E-mail
info@andrevi.com



Compra a la nostra web
botiga.andrevi.com

Andrevi
PASTISSERS

SALA BOADELLA, 8 · 08211 CASTELLAR DEL VALLÈS (BARCELONA)

Segueix-nos a Instagram [@andrevipastissers](https://www.instagram.com/andrevipastissers)

Des de 1943 fent pastissos

PASTISSERIA FAMILIAR, OBRADOR PROPI I OFICI DE CADA DIA.

A Andreví fa més de 80 anys que fem pastissos per acompanyar aniversaris, celebracions i petits moments que val la pena compartir. Som una pastisseria amb arrels familiars, obrador propi i la mateixa voluntat de sempre: fer les coses bé, amb bon producte, ofici i estima. Des de Castellar del Vallès, continuem treballant cada dia perquè cada pastís arribi amb el sabor i la cura que ens defineixen.



Fent-ho bé
des del
primer dia



OBRADOR
PROPI



PASTISSERIA
FAMILIAR



CASTELLAR
DEL VALLÈS

Crema

Des dels inicis.
I encara ens enamora.

Un pastís de tota la vida:
pa de pessic tendre, crema
feta a l'obrador i la seva
superfície cremada
al punt.

**Disponible amb o sense
maduixes.**



MAI PASSA
DE MODA



Montserratina

UNA MUNTANYA
PER MENJAR-SE-LA.

Un cim de profiteroles farcides de nata i cobertes de xocolata fondant, sobre una base de bescuit glacé amb crocant. Una combinació de textures que fa que vulguis arribar fins al fons.



PER ALS
QUE NO ES
QUEDEN A
MITGES



Nata i maduixes

SIMPLEMENT ESPECTACULAR:
UN PASTÍS TAN BONIC COM BO.

Bona nata, maduixes que es noten i un pa de pessic esponjós. Quan els ingredients són bons, no cal disfressar-los. És senzill, sí. I potser per això costa tant que sobri.



SENZILL
COM LES
COSES BONES



Nata, trufa i crema cremada

D'AQUELLS QUE MAI FALLEN,
TANT PER A GRANS COM PER A PETITS.

No cal reinventar el que ja està ben fet.
Nata lleugera, trufa amb caràcter i crema
cremada al punt just.

Un pastís que convenç tothom, però
que no té res de corrent.



EL REI
DELS
CLÀSSICS



crema cremada

nata

trufa

pa de pessic

Pastissos de números

PERSONALITZA LA CELEBRACIÓ.

CELEBRA-HO
AL TEU
ESTIL



Dues capes de galeta sablé amb un suau farcit a escollir per a cada dígit: crema pastissera, crema de vainilla o trufa negra, i una decoració molt especial.



Cada pastís (dígit) està pensat per a unes **3-4 persones** i mesura uns **18 cm** de llarg.



També el podem fer de pa de pessic amb sabors tradicionals o de pasta de full. En aquest cas, cada dígit és més gran i és per a unes **6 persones**.



Aquests pastissos cal encarregar-los amb un mínim de **3 dies d'antelació**.

Una manera preciosa de celebrar aniversaris i moments especials.

Els nostres sabors

UNA GRAN VARIETAT PER TROBAR EL TEU PASTÍS.

Tradicionals

ELS SABORS DE SEMPRE.

3	Crema (amb o sense maduixes)		
	Crema i trufa negra		
	Crocant de bescuit glacé i trufa		 
4	Montserratina		
	Nata banyat amb xocolata		
	Nata i crema cremada		
5	Nata i maduixes		
	Nata i trufa		
6	Nata, trufa i crema cremada		 
	Sara		
	Tiramisú		 

5

Número de la pàgina on trobaràs el pastís en detall

Altres especialitats del catàleg:

7

Pastissos de números

15

Pastissos a mida

Pastissos artesans,
elaborats amb ingredients
de primera qualitat i
pensats per a cada moment.

Creatius

COMBINACIONS ÚNIQUES I ACTUALS.

10	Cardenal			
	Carrot cake			
11	Llimona			
	Mousse de crema catalana i trufa			
	Mousse de mojito			
	Mousse de nata i torró de Xixona			
12	Mousse de taronja i trufa			
	Mousse de xocolata blanca, llimona i avellana			
	Pastís de formatge			
13	Preludi			
14	Princesa			

FORMATS DISPONIBLES



Rodó



Barra



Rectangular



Els pastissos identificats es poden elaborar sense ingredients amb gluten, segons el format.

Els productes s'elaboren en un obrador on es treballa amb gluten i altres al·lèrgens; no podem garantir l'absència de traces.

Cardenal

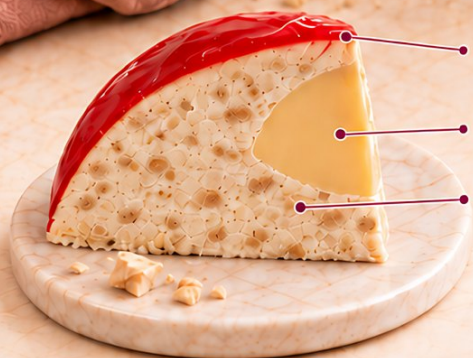
UN PASTÍS PER PECAR DOLÇAMENT.

Hi ha combinacions que no t'imagines fins que les tastes. Gelatina de maduixa, torró de Xixona i, al mig, un cor ben cremós.

Un pastís molt nostre, difícil de confondre amb cap altre.



AMOR A
PRIMER
TALL



gelatina de maduixa

flamet de rovell d'ou

bescuit glacé i
torró de Xixona



Llimona

POSSIBLEMENT EL NOSTRE
PASTÍS MÉS SUAU I REFRESCANT.

La llimona hi posa la frescor i el punt àcid; el pa de pessic amb crema, la part més golosa. Lleuger i gens pesat, d'aquells que et fan dir «només un tall petit» i acabar repetint.



SEMPRE
HI CAP
UN TALL



mousse de llimona

pa de pessic amb
crema de llimona



Mousse de taronja i trufa

LA TARONJA I LA XOCOLATA COMBINEN DE MERAVELLA, OI?

La taronja aporta el punt cítric i la trufa, la intensitat. Dos sabors ben diferents que, junts, s'entenen a la perfecció. I fan venir ganes de repetir.



ELS OPOSATS
S'ATREUEN



mousse de taronja

mousse de trufa

pa de pessic

Preludi

QUÈ TÉ LA XOCOLATA QUE
ENS FA EMBOGIR A TOTS?

El nom ja avisa: això només és el
començament. Mousse de xocolata, cacau
i una textura que es fon sense fer soroll.
Perquè davant d'un bon pastís de
xocolata, sobren les explicacions.



PER ALS
QUE NO EN
TENEN PROU



mousse de
xocolata

pa de pessic
amb cacau



Princesa

LA PRINCESA QUE VA
CONQUERIR CASTELLAR.

Vainilla, maduixa i xocolata en capes,
separades per fines làmines de xocolata
que hi aporten un contrast sorprenent.
Una combinació que va enamorar
el jurat del Corretapa 2025.



1r PREMI

CORRETAPA
CASTELLAR 2025



Pastissos a mida

TU IMAGINA'L.
NOSALTRES EL FEM.

Pastissos únics per a celebracions úniques.

Ens expliques la idea, el tema o la persona
i nosaltres ens encarreguem de convertir-ho
en un pastís especial.



FARCITS DISPONIBLES



Xocolata



Gerd
i xocolata



Llimona



Oreo



Red velvet



Tens una idea diferent?

Consulta'ns i t'ajudem
a donar-li forma.

Aquests pastissos cal encarregar-los
amb un mínim de 3 dies d'antelació.

*Cada celebració és diferent.
El pastís també pot ser-ho.*

Com encarregar el teu pastís

GUIA RÀPIDA.



FETS AMB
OFICI I
ESTIMA

1 Quantes racions?

Taula orientativa. Les racions poden variar segons el tipus de pastís, el gruix del tall i la gana dels comensals.

Pes del pastís	Persones (aprox.)
½ kg	4
¾ kg	6
1 kg	8
1,5 kg	12
2 kg	16

Els pastissos tradicionals i creatius es poden fer, en algun dels seus formats, a partir de ½ kg, excepte el de Nata i maduixes, que és a partir de ¾ kg.

Preu: 39 € el kg. Són pastissos artesans: el pes final pot variar una mica i es cobra segons el pes real.

2 Fes el teu encàrrec



Telèfon i WhatsApp
937 145 438



Web
botiga.andrevi.com



Botiga
Sala Boadella, 8 · Castellar del Vallès



Fes l'encàrrec amb un mínim de 24 h d'antelació.

El termini pot ser superior segons el tipus i la mida del pastís o en dates assenyalades.

3 Personalitza'l



Missatge de xocolata



Espelmes



Foto o imatge impresa sobre xocolata blanca



Altres decoracions (consulta'ns)

4 Al·lèrgens i opcions



Consulta els al·lèrgens de cada pastís.



Disposem d'algunes opcions elaborades sense ingredients amb gluten. Consulta'ns la disponibilitat.



Els productes s'elaboren en un obrador on es treballa amb gluten i altres al·lèrgens; no podem garantir l'absència de traces.

5 Entrega



Recollida a la botiga de Sala Boadella, 8, o servei a domicili a Castellar del Vallès i Sabadell.

6 Conservació



Conserva'l a la nevera fins al moment de servir-lo. Segueix les indicacions específiques que et donem.