

Unsere Eisspezialitäten



Vacherintorte ☆ Vanille/Erdbeer-Glacetorte

für 6-8 Personen (Ø 18cm) 39.50
für 10-12 Personen (Ø 24cm) 62.—

Diverse Glacepâtisseries ☆ 7.20

Vegane Desserts ☞

Waldbeermousetorte ☆ ☞

für 3-4 Personen (Ø 14cm) 23.50

☞ vegan ☆ glutenfrei ♦ alkoholhaltig

Wir beraten Sie gerne: „Es het solangs het“

Café Confiserie Papillon, Sommerhaldenstr. 66, 5200 Brugg

Tel.: 056/442'22'77, www.cafe-papillon.ch

Unsere normalen Öffnungszeiten

Mittwoch-Freitag 7.30-18.00
Samstag 7.30-17.00, Sonntag 8.00-12.00
Montag & Dienstag geschlossen

Über die Weihnachtstage

Mo 23.12.24 offen 8 - 17 Uhr
Di 24.12.24 offen 8 - 13 Uhr
Mi 25.+ Do 26.12.24 geschlossen
Fr 27.+ Sa 28.12.24 offen 8 - 17 Uhr
So 29.12.24 offen 8 - 12 Uhr

Über Sylvester/Neujahr

Mo 30.12.24 geschlossen
Di 31.12.24 offen 8 - 13 Uhr
Mi 1.1. + Do 2.1.25 geschlossen
ab Fr 3.1.25 normale Öffnungsz.

Unsere Desserts



Festtagsstorte ☆ Kokos-Mascarpone-Mousse mit tropischer Mango-Ananaseinlage auf luftigleichtem Kokosbisquit

für 6-8 Personen (Ø 18cm) 34.50

Schoggimousse ☆, eckige Schale, für 4-5 Pers. 27.—

Tannenzapfen-Pâtisserie ☆ Zimt-mousse mit caramelierten Äpfeln und knackigem Schoggimantel 5.80

Torten für 3-4 Personen (Ø 14cm): 23.50

Truffes, Cappuccino, Himbeerquark, Waldbeermousse ☆ ☞

Torten für 6-8 Personen (Ø 18cm): 34.50

Royal-Ananas, Truffes, Cappuccino, Himbeerquark, Himbeerfrucht, Williamsbirnen, Schwarzwälder, Heidelbeerjoghurt-Rüebli, Aprikotine, Wasserschloss

Torten für 10-12 Personen (Ø 24cm): 56.—

Truffes, Cappuccino, Himbeerquark, Schwarzwälder ♦

Kuchen für 6 Personen (Ø16cm): 22.50

Rüeblikuchen, Streuselkuchen, Vermicelleskuchen ♦

Mini-Pâtisserieskarton à 15 Stück (3 versch. Sorten à 5 Stk.)

Je 5 Rüebli ☆, 5 Vermicelles ♦ ☆, 5 Royal oder
Je 5 Cappuccino, 5 Himbeerquark, 5 Himbeertraum oder
Je 5 Schoggi ☆, 5 Tirami Su ♦, 5 Himbeer ☆-Créationenbecher
oder 15 Mini-Crèmeschnitten 43.50

Fragen Sie auch nach unseren vielfältigen Pâtisseries, weihnächtlichen Créationen und Geschenkideen.