

TRAITEUR / CATERING SERVICE



No gluten, no lactose, no refined sugar. BE HEALTHY!





BOULANGERIE SAINTE TUPI

Notre nom, TUPI, fait référence à une ancienne communauté indigène vivant dans la forêt reculée amazonienne brésilienne.

Notre logo, une coiffure indienne, est un symbole de leadership, de fierté et d'identité.

Nous ne voyons aucune raison pour laquelle les personnes souffrant d'intolérances alimentaires ne pourraient pas consommer des produits qu'elles aiment vraiment.

Nous nous concentrons sur des aliments sains et soigneusement préparés.

Découvrez notre gamme de produits sans gluten, sans lactose et sans sucre raffiné mais avec beaucoup de goût!

Notre équipe passionnée affine constamment une gamme de produits sains pour que vous puissiez en profiter, vous apportant des délices gastronomiques pratiques à tout moment de la journée.

Inutile de se retenir!





SAMANTHA VERDAN

Samantha Verdan est associée et chef à Tupi Healthy Bakery.

Elle conçoit et développe des recettes sans gluten, sans lactose, sans sucre raffiné.

Elle aime les bonbons et les chocolats.

La création de Samantha a commencé avec sa propre intolérance au lactose. Elle croit vraiment que la bonne nourriture doit être appréciée par tous.

Samantha Verdan is a partner and Chef at Tupi Healthy Bakery.

She devises and develops gluten-free, lactose-free recipes without refined sugar.

She loves sweets and chocolates. Samantha's creation started with her own lactose intolerance.

She truly believes that good food should be enjoyed by all.



ELIANE CARVALHO

Eliane Carvalho est la fondatrice de Tupi Healthy Bakery.

Elle a toujours été intéressée par la cuisine pour les personnes souffrant d'intolérances et d'allergies, elle-même affectée depuis sa naissance.

Eliane a choisi de créer Tupi Healthy Bakery en Suisse, pour ses valeurs humaines, son professionnalisme et sa mentalité bio.

Eliane Carvalho is the founder of Tupi Healthy Bakery.

She has always been interested in cooking for people with intolerances and allergies, having been affected herself since she was born.

Eliane chose to create Tupi Healthy Bakery in Switzerland, for its human values, professionalism and the organic mindset.

SERVICE TRAITEUR

Entreprise ou particulier,
Nous aimons vous faire plaisir !

Vous souhaitez proposer,
des pâtisseries et desserts pleins de saveurs ?

Tupi vous fera découvrir ses douceurs,
avec la gourmandise en plus!

CATERING SERVICE

Company or individual,
We love to please you !

You wish to propose,
pastries and desserts full of flavor?

Tupi will make you discover its sweets,
with extra gluttony!



GÂTEAUX PATISSIERS / PASTRY CAKES

SUR COMMANDE / ON COMMAND



Gâteau Dulce de leche - 1300g - 130.00 chf

Des couches de gâteau à la vanille avec notre dulce de leche artisanale et éclat de noix de cajou caramélisées.

Dulce de leche cake - 1300g - 130.00 chf

Vanilla cake layers with our artisanal dulce de leche and caramelized cashews nuts.



Cake au Chocolat - 950gr - 54.00 Chf.

Cake 100% cacao avec crème de chocolat 70%.

Chocolate cake- 950gr - 54.00 Chf.

100% cocoa cake with 70% chocolate cream.



Cake à la banane dulce de leche - 900gr - 54.00 Chf.

Cake à la banane et à la cannelle avec le dulce de leche fait maison et croustillantes de noix de cajou.

Banana dulce de leche cake - 900gr - 54.00 Chf.

Cinnamon banana cake with homemade dulce de leche and crispy cashews.



Cake à l'orange - 760gr - 45.00 Chf.

Cake moelleux à l'orange.

Orange cake - 760gr - 45.00 Chf.

Fluffy orange cake.



BROWNIE & PAINS D'ÉPICES / BROWNIE & GINGERBREAD 2.90 Chf. / pce

COMMANDE MINIMUM 20 PIÈCES / MINIMUM ORDER 20 PIECES



Mini brownie
dulce de leche - 25 g

Mini dulce de leche
brownie - 25 g



Mini pain d'épices
dulce de leche - 25g

Mini dulce de leche
gingerbread - 25g



GÂTEAUX PATISSIERS / PASTRY CAKES

SUR COMMANDE / ON COMMAND



Paçoca (cacahuète / peanut)
8 pers /people - 1200g - 78.00 Chf.

Base crumble amande et avoine, crème à base de Dulce de leche et beurre de cacahuète, meringue et éclats de noix de cajou caramélisés.

Oatmeal and almond crumblee, Dulce de leche and peanut butter based cream, meringue and caramelized cashew nuts.



Citron meringué / Lemon meringue
8 pers /people - 890g - 74.00 Chf.

Pâte croustillante sucrée, curd de citron et meringue brûlée.

Sweet crispy dough, lemon curd and meringue brûlée.



Tarte Mousse chocolat / Chocolate mousse tart
8 pers /people - 1100g - 78.00 Chf.

Une base de Brownie, mousse au chocolat avec éclats de noix de cajou caramélisés, meringue et zestes d'orange.

A base of Brownie, chocolate mousse with caramelized cashew pieces, meringue and orange zest.



Cheesecake fraise / Strawberry cheesecake
8 pers /people - 1200g - 78.00 Chf.

Base crumble amande et avoine, creamcheese sans lactose avec notre confiture artisanale de fraises et graines de chia.

Almond and oat crumble base, creamcheese lactose free with our artisanal jam of strawberries and chia seeds.



MINIS VERRINES- 2.90 Chf / pce

COMMANDE MINIMUM 20 PIÈCES / MINIMUM ORDER 20 PIECES



Citron meringué

Un crumble à base d'amandes et d'avoine, un curd de citron et meringue brûlée.

Lemon meringue

A crumble made with almonds and oats, a lemon curd and meringue brûlée.



Cheesecake fraise

Crumble à l'avoine et aux amandes, crème à base de creamcheese et une couche de confiture artisanale à base de fraises et de chia bio.

Strawberry cheesecake

Oat and almond crumble, cream based creamcheese and a layer of artisanal jam made from organic strawberries and chia.



Brownie - dulce de leche

Des couches de crème à base de creamcheese sans lactose, cubes de brownie et Dulce de leche Tupi artisanal.

Brownie - dulce de leche

Layers of cream based on lactose-free creamcheese, brownie cubes and artisanal Tupi Dulce de leche.



MINIS VERRINES - 2.90 Chf / pce

COMMANDE MINIMUM 20 PIÈCES / MINIMUM ORDER 20 PIECES



Cake orange

Des couches de gâteau à l'orange et crème à base de creamcheese sans lactose.

Orange cake

Layers of orange cake and cream based on lactose-free creamcheese.



Cake banane

Des couches de gâteau à la banane et à la cannelle avec notre dulce de leche artisanal.

Banana cake

Layers of banana and cinnamon cake with our artisanal dulce de leche.



Cake au chocolat

Des couches de gâteau au chocolat avec notre crème au chocolat à 70%.

Chocolate cake

Layers of chocolate cake with our 70% chocolate cream.



TUPI HEALTHY BAKERY

Our name, TUPI, refers to an old native community living deep in the Brazilian Amazonian forest.

Our logo, an Indian headdress, is a symbol of leadership, pride and identity.

We see no reason why people with food intolerances shouldn't have things they really enjoy.

We focus on healthy, thoughtfully prepared food.

Discover our range of healthy products gluten-free, lactose-free and also free off refined sugar but with plenty of taste!

Our passionate team is constantly creating a range of products for you to enjoy, bringing you convenient, gourmet delights at any time of day.

There's no need to hold back!







SERVICE TRAITEUR

Commander 2 jours en avance
Tarif de livraison selon l'adresse
où retirer à la boutique

Mob. / WhatsApp +41 79 125 51 50
Tél. +41 22 751 51 50

CATERING SERVICE

Order 2 days in advance
Delivery rate according to address
or pick up at the store

Mob. / WhatsApp +41 79 125 51 50
Tél. +41 22 751 51 50

Chemin du Pré-Fleuri 5 | 1228 Plan-les-Ouates

www.tupi.ch



[@tupi_healthybakery](https://www.instagram.com/tupi_healthybakery)



[/tupi_healthybakery](https://www.facebook.com/tupi_healthybakery)

