

ご予約
おねがいいたします



Patisserie il de Petite Feve

季節限定 melon decolation
メロンデコレーション



12cm ￥3240(3000)
15cm ￥4117(3812)
18cm ￥5419(5018)
21cm ￥6724(6226)
24cm ￥8800(8149)

フルーツの
デコレーション
fruits decolation



12cm ￥2985(2764)
15cm ￥3828(3545)
18cm ￥5034(4662)
21cm ￥6253(5790)
24cm ￥8001(7409)

ショコラシフォン
chocolat chiffon

15cm ￥2613(2420)
20cm ￥4320(4000)



フルーツタルト
tarte aux fruits

17cm ￥4255(3940)
21cm ￥5637(5220)



季節限定
メロンタルト

17cm ￥4320
21cm ￥5724



tartes aux seasons
季節のフルーツタルトたち

お気軽に
お問合せ下さいませ

バイクドチーズケーキ
fromage



18cm ￥4748

フルーツデコレーション
chocolat decolation



グラサージュショコラ
glacage chocolat

12cm ￥3240(3000)
15cm ￥4117(3812)
18cm ￥5419(5018)
21cm ￥6724(6226)
24cm ￥8800(8149)

モンブランデコレーション
mont-blanc decolation



12cm ￥3240(3000)
15cm ￥4117(3812)
18cm ￥5419(5018)

季節限定
宮崎マンゴーのタルト

17cm ￥5028
21cm ￥6668



マカロンデコレーション
macaron decolation



12cm マカロン9個 ￥5055より
15cm マカロン14個 ￥7048より

○プチフェーブの記念日ケーキは、
ご予約をいただいております。
オンリーワンのホールケーキです。

ケーキの種類により、
お日にちいただく場合がございます。

06-6772-7008

(お電話でのご注文も承ります)

パティスリー
イルド プチ フェーブ

火曜定休 イベント時など変更がございます。 大阪市天王寺区上本町8-1-25



晴明通りのお店では
アフタヌーンティを
お楽しみいただけます
(ご予約が必要です)



2022年春 New Open!!
阿倍野区晴明通店

Bienvenue

サロン ド テを併設しました
アイスクリームアトリエがオープンいたしました!!

手作りアイスクリームで作る記念日アイスクーキは
7種類!!
ご予約おまちしております!

お近くお持ち歩き
もしくは30分(保冷代金¥150)



バラエティアイスタルト
variété de glacés
¥4133



キャレショコラ
carre glace au chocolat
¥3801



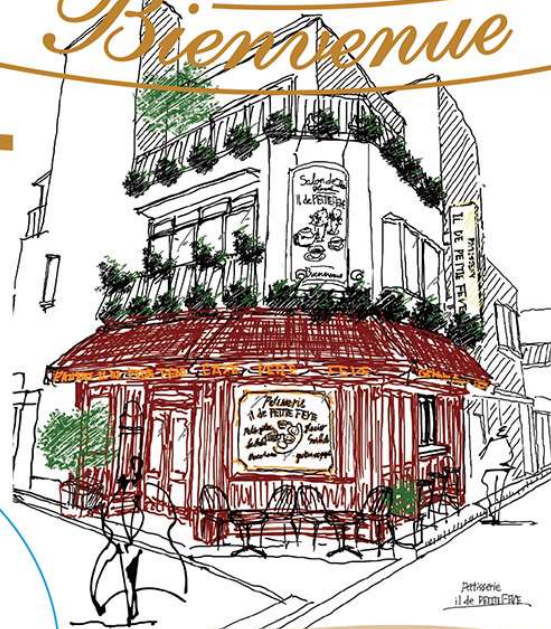
○ショコラ
○プラリネ

○いちごミルク
○北海道ミルク
メレンゲアイスクーキ

Meringue
¥4133



シャンティ仕上げの
アイスクーキ chantilly
¥4133



大阪市阿倍野区晴明通12-30

市バス 松虫もしくは王子町より徒歩5分
阪堺電車 東天下茶屋駅 徒歩5秒

メレンゲ
ピスタチオアイスクーキ

Meringue
¥4395
○ピスタチオ
○いちごアイス



てんとう虫の
コクシネル
coccinelle ¥4224
○いちごアイス
○北海道ミルク

はりねずみのエリソン
Hérisson
¥4133

○いちごアイス
○北海道ミルク

