



SEP7IMA

PASTELERÍA FINA



Catálogo 2026-2027

NUESTRA HISTORIA

En el corazón de **Valparaíso**,
donde el aroma del mar se mezcla con la brisa marina,
nació **Pastelería SEPTIMA** hace más de 10 años.

En el año 2012, el **chef francés Thomas Hengen** tuvo un sueño:
fusionar el exquisito legado gastronómico francés
con los frescos sabores de temporada chilenos.

Junto a **Mickael Coyez**, Gerente General,
amigo y compañero de aventuras, comenzaron a cocinar
una historia de sabores y aromas
a la cual unos años más tarde y con gran experiencia
administrativa y gastronómica
se unió **Antoine Vernhes** como Gerente Comercial,
completando el trío de socios que hoy en día
lidera **Pastelería SEPTIMA** con pasión, expertise
y que cautiva los paladares más exigentes.



Thomas

Antoine

Mickael

NUESTROS MACARONS

El macaron no es solo un postre, **es una obra de arte.**

Cada uno de nuestros macarons es elaborado con **dedicación y pasión**, utilizando las **mejores materias primas**, **productos de temporada** y siguiendo la tradicional **receta francesa.**

El secreto de un buen macaron está en su textura perfecta: **crujiente por fuera, suave y sedoso por dentro.** Lograr este equilibrio requiere de técnica, experiencia y, sobre todo, mucho amor.



Composición: Harina de almendras, huevos, azúcar, chocolate (blanco, leche o negro), frutas, frutos secos, mantequilla, crema de leche, sal. Nuestros macarons están hechos al 100% con harina de almendras.

Para garantizar la frescura y calidad de nuestros macarons, ofrecemos pedidos mínimos según su zona de entrega:

CIUDAD	PEDIDO MÍNIMO X UNIDADES
Valparaíso, Viña del Mar y Reñaca	Desde 40 unidades
Concón, Curauma y Placilla	Desde 120 unidades
Quilpué	Desde 160 unidades
Santiago (RM)	Desde 200 unidades

CARTA MACARONS



RED VELVET



PISTACHO



FRAMBUESA



SNICKERS



LIMONADA/ARÁNDANO



MARACUYÁ



MANJAR/LÚCUMA



CHOCO BERRIES



MANZANA/CANELA



CHEESCAKE PLÁTANO



CHOCOLATE



NUTELLA/MANÍ

NUESTRAS CAJITAS

En La Séptima, nos preocupamos por cada detalle, y eso incluye el empaque de nuestras creaciones.

Nuestras cajitas son ideales para regalos y promociones.



OFRECEMOS DOS TAMAÑOS:

Para **7 y 12** unidades de macarons.

Además, son perfectas para 4 u 8 financiers, o para cualquier combinación que desee proponer a la venta.

173mm x 101mm x 80mm

216mm x 53mm x 53mm



NUESTRO EXHIBIDOR

Ofrecemos las siguientes herramientas para promocionar:

MUEBLE ACRÍLICO

Para una presentación aún más atractiva y profesional, te ofrecemos un elegante mueble acrílico.

Con un costo de \$25.000, permitirá exhibir los macarons de forma organizada y llamativa. La facturación del mueble se realiza después de 15 días de colaboración.

De esta manera, nos aseguramos de que nuestros productos tengan una buena aceptación en tu local.



Medidas: 312 mm x 308 mm x 132 mm

ACRÍLICO CON CARTAS DE SABORES:

De regalo para nuevos clientes:

Recibirá un acrílico con nuestras cartas de sabores de macarons y financiers, una herramienta indispensable para que tus clientes puedan descubrir la amplia variedad de opciones disponibles.

NUESTROS FINANCIER

**Un clásico de la pastelería francesa
con un toque moderno.**

Nacido en la Edad Media, el financier alcanzó su fama a finales del siglo XIX gracias al ingenio del pastelero francés Lasne.

Ubicado estratégicamente junto a la Bolsa de París, Lasne transformó la receta original dándole forma de lingote para tentar a los financieros de la época.

El financier es el **rey de los bizcochos**, reconocido por su textura suave y húmeda, además de sus sabores intensos y generosos.



Composición: Harina de almendras, harina de trigo, clara de huevo, mantequilla, azúcar, frutas, chocolate, frutos secos, sal.

SEP7IMA

PASTELERÍA FINA

CARTA FINANCIERS



SPICY MANJAR



NARANJA CHOCOLATE



TRES LECHEs



SELVA NEGRA



BLUE VELVET



PLÁTANO MANGO



CARROT CAKE



PISTACHO

NUESTROS CANNELÉ

Bizcocho tradicional de **Burdeos, Francia**,
caracterizado por su
humedad y esponjosidad por dentro y
crocancia por fuera.

**Sus sabores principales son el ron, vainilla
de Madagascar, azúcar caramelizada.**



Composición: leche entera, azúcar granulada, harina de trigo, yemas, claras, ron, azúcar rubia, mantequilla, azúcar morena, vainilla (esencia y pasta), sal, pimienta Jamaica, pistacho, coco(rallado/ crema / esencia).

Grand Cannelé
4,5cm

Petit Cannelé
2,7cm



NUESTROS SERVICIOS

Despachos

Nos preocupamos por llevar la magia de nuestros dulces a tu puerta.



EN LA V REGIÓN / EN LA RM

PEDIDO MÍNIMO:

- 40 unidades para Viña del Mar y Valparaíso
- 120 unidades para Curauma
- 160 unidades para Quilpué

****Recibimos pedidos hasta las 11:30 horas del día anterior.**

****Costo adicional los sábados.**

PEDIDO MÍNIMO:

40 Macarons la primera vez y 200 Macarons en las siguientes ocasiones

Días de despacho:

Jueves y/o viernes previa coordinación

****Costo de despacho**

****Plazo de pedido: Antes del martes a las 11:30 horas**

FORMAS DE PAGO

EFFECTIVO CONTRA ENTREGA O POR TRANSFERENCIA

Dejamos máximo una factura pendiente por cliente

SUSTENTABILIDAD

En Pastelería Séptima, **nos preocupamos por el medio ambiente** y por eso implementamos un sistema de envases reutilizables para nuestros despachos.

De esta manera, reducimos el uso de plásticos de un solo uso y contribuimos a un futuro más sostenible.

Los macarons vienen en **tuppers** de 40 unidades y los financiers de 16 unidades. Se facilitan en el 1º pedido, recuperándose en el siguiente.



DURACIÓN & CONSERVACIÓN

Nos enorgullecemos de entregar **productos frescos y recién horneados**, elaborados con los **mejores ingredientes**.
Para garantizar que nuestras delicias conserven su sabor y textura únicos, ofrecemos las siguientes recomendaciones:

Macarons



DURACIÓN:

7 días guardados en nuestros tuppens y refrigerados.

REFRIGERACIÓN:

Es fundamental mantenerlos refrigerados debido a sus rellenos, que pueden contener crema o huevos. Exponerlos en vitrinas refrigeradas ayudará a preservar su frescura y sabor.

CONGELACIÓN:

Se pueden congelar sin problema hasta por 2 meses. Para descongelarlos, simplemente retíralos del congelador 15 minutos antes de la venta y colócalos en el refrigerador. Descongelado tiene una duración de vida de 2 días.

Financiers



DURACIÓN:

7 días guardados en nuestros tuppens y refrigerado.

REFRIGERACIÓN:

Si bien no necesitan refrigeración obligatoriamente, se conservarán mejor en un tupper cerrado y refrigerado. De esta manera, mantendrán su textura húmeda y sabor intenso.

VITRINAS CLÁSICAS:

Pueden estar expuestos a la venta en vitrinas clásicas sin necesidad de refrigeración. Sin embargo, su duración y calidad pueden verse afectadas.

CONGELACIÓN:

Se pueden congelar sin problema hasta por 2 meses. Para descongelarlos, sigue el mismo procedimiento que para los macarons.

Cannelés



DURACIÓN:

5 días guardados en nuestros tuppens y refrigerado.

REFRIGERACIÓN:

Mantenerlos en sus respectivos tupper herméticamente cerrado y papel antiadherente en su interior.

CONGELACIÓN:

Pueden congelarse sin problema hasta por 15 días.



SEPTIMA

PASTELERÍA FINA

CONTACTO

Antoine Vernhes

 (+56) 9 74 00 89 48

Mickael Coyez

 (+56) 9 44 24 82 38



@septima.pasteleria / www.septimapasteleria.cl