



LES WEDDING CAKES

6.5€ la part hors décor

LES BISCUITS :

Génoise nature, génoise chocolat, biscuit madeleine, moelleux noisettes, biscuit pain de Gênes.



LES GARNITURES :

Crèmeux citron, fruit de la passion, mangue, framboise, fraise.
Ganache montée chocolat noir, lait, blanc, Dulcey.
Crème mousseline vanille, chocolat, praliné.
Crème légère aux marrons d'Ardèche, caramel, fruits.
Compotées, inserts gélifiés, fruits frais, fruits pochés, coulis.

Nous travaillons tous les fruits, cependant pour les fruits frais nous privilégions les fruits de saison, nous consulter.



LES SIROPS DE PUNCHAGE :

Fleur de sureau, verveine, menthe, vanille, café,
pain d'épice, citron, citron vert, orange, rhum, grand marnier,
kirsch ...



LES CROUSTILLANTS :

Croustillant praliné.
Croustillant chocolat blanc.
Craquant de fruits secs torréfiés et Praliné noisettes.

Bien sûr il s'agit d'une liste non-exhaustive n'hésitez pas à nous faire part de vos envies si vous ne trouvez pas votre bonheur !!!





LES ASSOCIATIONS DE GOÛT QUI ONT DU SUCCÈS !

Biscuit Madeleine, punchage fleur de sureau, croustillant chocolat blanc, insert fraise rhubarbe, crème mousseline vanille, fraises fraîches.



Génoise nature, craquant de fruits secs torréfiés et Praliné noisettes, ganache montée au chocolat blanc, compotée de framboises et framboises fraîches, punchage verveine.



Génoise nature, crème mousseline vanille, fruits frais de saison, punchage vanille.



Génoise chocolat, punchage vanille, croustillant praliné, poires pochées aux épices, ganache montée au chocolat noir.



Biscuit pain de Gênes, craquant de fruits secs torréfiés et praliné noisette, crème légère aux marrons d'Ardèche, insert myrtille, punchage rhum.



Trop dur de se décider ... choisissez vos saveurs et venez déguster !!!
Tarif 20€ pour 2 personnes, déduit de toute commande supérieure à 70 parts.

TEL : 06 89 44 42 10





LES NUMBER, LETTER, OU SYMBOLE CAKES

5,5€ la part, commande à partir de 6 parts.

Ces gâteaux légers et originaux s'adaptent à tous vos thèmes. Forme, chiffre ou lettre, tout est possible !!
Sur une base de pâte sucrée type pâte à tarte, une onctueuse crème vient s'associer à un coulis de fruits de saison. Un dernier étage parfait le résultat avec un décor de fruits frais, meringues et macarons...

LES PÂTES SUCRÉES :

Pâte sucrée, amande, nature, pistache ou noisette.

LES GARNITURES :

Crème diplomate vanille, verveine, rose, chocolat, café, caramel, praliné, marron, citron, orange, etc...
Ganache montée chocolat noir, lait, blanc.
Chantilly mascarpone

COULIS DE FRUITS :

Gel citron, orange, mandarine, pamplemousse
Coulis fraise, framboise, poire, chocolat, passion, mangue, etc...

DÉCOR :

Meringues, fruits frais, mini macarons, biscuits décorés, le tout assorti au thème à la saison !





LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE

6.5€ la part avec décoration simple

Jusqu'à 8€ la part pour les décors les plus complexes type modelage de figurines 3D. Commande à partir de 10 parts.

LES BISCUITS :

Génoise nature, génoise chocolat, génoise noisette, biscuit madeleine.



LES GARNITURES :

Crèmeux citron, fruit de la passion, mangue.
Ganache montée chocolat noir, lait, blanc, Dulcey.
Crème mousseline vanille, chocolat, praliné.
Crème légère à la meringue suisse.
Crème légère aux marrons d'Ardèche.



LES INSERTS AUX FRUITS :

Compotées, inserts gélifiés, fruits frais, fruits pochés, coulis. Nous travaillons tous les fruits, cependant pour les fruits frais nous privilégions les fruits de saison, nous consulter.



LES SIROPS DE PUNCHAGE :

Fleur de sureau, verveine, vanille,
pain d'épice, citron, citron vert, orange...



LES CROUSTILLANTS :

Croustillant praliné.
Croustillant chocolat blanc.

Bien sûr il s'agit d'une liste non-exhaustive n'hésitez pas à nous faire part de vos envies si vous ne trouvez pas votre bonheur !!!





LES BUFFETS SUCRÉS

LES MACARONS 1.60€ Assortiment de 6 saveurs au choix

Rose, litchi, violette, verveine, citron, chocolat, café, caramel au beurre salé, framboise, fraise, chocolat menthe glaciale, jasmin, myrtille, mûre, passion, orange, noix de coco.



LES MIGNARDISES 1,40€ Assortiment de 8 saveurs du moment

Choux vanille, chantilly, praliné.
Eclairs, café, chocolat, pistache.
Tartelette multi fruits frais de saison
Tartelette framboise fraîches
Tartelette citron
Bouchée marron myrtilles
Bouchée banane flambée chocolat noir
Dôme marron
Tartelette ganache chocolat noir, lait
Roses en ganache montée au chocolat blanc, etc...
Les saveurs varient selon les saisons !



LES CUP CAKES

Mini : 1,30€
Moyen : 2,70€
Moyen déco fleurs : 3€
Grand : 3.40€
Grand déco fleurs : 3.90€
Décor à thème, nous consulter

Citron meringué
Framboise/ crémeux framboise
Fraise/ crème chantilly mascarpone
Chocolat, ganache montée chocolat au lait, noir ou blanc
Vanille/ crème chantilly mascarpone
Marron/myrtille
Passion/mangue





NOS PÂTISSERIES TRADITIONNELLES SELON SAISON

LES TARTES :

4€ la part, minimum 6 parts

Fraises
Framboises
Marron/myrtille
Pommes
Poires
Citron meringuée
Multi fruits

Chocolat noir Valrhona/banane caramélisées au rhum

Café



LES CLASSIQUES :

4€ la part, minimum 6 parts

LE PARIS BREST
LA FÔRET NOIRE
LE ST HONORE
LE MILLEFEUILLE
LE FRAMBOISIER
LE FRAISIER (du mois de mars au mois d'août)
L'ENTREMET VANILLE POMME CAMEL TONKA
L'ENTREMET MARRON MYRTILLE
L'ENTREMET PASSION MANGUE
L'ENTREMET FRAMBOISE CITRON
LE ROYAL CHOCOLAT PRALINÉ
LA TROPEZIENNE
LE TIRAMISÙ

N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes à votre disposition pour tout renseignement !

Commande 10 jours avant conseillée

TEL : 06 89 44 42 10

