



## **LES WEDDING CAKES**

**6€ 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.  
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.

### **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€ 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, en décembre c'est les pommes, poires, fruits exotiques, kiwis, et les agrumes.



### **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: Assortiment de 6 saveurs au choix**

Unis : 1.40€  
Décorés : 2€

Osez les formes : cœur, animaux, fruits.  
Osez les goûts : 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 VERRINES Assortiment de 4 saveurs au choix**

Petits : 1.30€  
Grands : 3.20€

Tiramisu, fraises fraîches/menthe verte  
Forêt noire  
Pêches pochées / verveine  
Noix de coco/chocolat  
Citron meringué  
Mousse framboise, coulis d'hibiscus  
Baba ardéchois  
Mousse au chocolat  
Panna cotta caramel beurre salé  
Café/noisette  
Passion/mangue  
Litchi/rose/framboise  
Pistache/fraise/chocolat blanc, etc...





## **LES MIGNARDISES 1,30€** **Assortiment de 8 saveurs au choix**

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  
Chocolat, ganache montée chocolat au lait, noir ou blanc  
Vanille/ crème chantilly mascarpone  
Marron/myrtille  
Passion/mangue





## **NOS PÂTISSERIES TRADITIONNELLES VERSION PRINTEMPS**

### **LES TARTES :**

**3.90€ la part, minimum 6 parts**

Fraises

Framboises

L'abricot

Multi fruits rouges

Citron meringuée

Chocolat noir Valrhona/banane caramélisées au rhum

Café



### **LES GRANDS CLASSIQUES :**

**3.90€ la part, minimum 6 parts**

LE PARIS BREST

LA FÔRET NOIRE

LE ST HONORE

LE MILLEFEUILLE

LE FRAMBOISIER

LE FRAISIER

L'ENTREMET MARRON MYRTILLE

L'ENTREMET PASSION MANGUE

L'ENTREMET FRAMBOISES

LE ROYAL

LA TROPEZIENNE

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

**Commande 8 jours avant**

**TEL : 06 89 44 42 10**

