



Tarifs:

Gâteaux personnalisés:

- Le tarif de base est de 6,50€ la part.
- Pour un gâteau de mariage, le tarif de base sera de 7,50€ la part.

Pour les gâteaux personnalisés, les commandes débutent à 10 parts pour un étage comestible et 25 parts pour 2 étages comestibles.

- Les étages factices sont en suppléments (minimum 25€)
- Toutes les décorations personnalisées (fleurs fraîches, topper, macarons, etc...) ainsi que les modelages (fleurs en pâte à sucre, personnage etc...) sont en supplément également, le prix dépend de la complexité du travail demandé.

Entremets:

Les entremets chocolats:

Le 3 chocolats: Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc. (3,90€ la part)

Le Royal: Biscuit dacquoise noisette, croustillant feuillantine praliné et mousse chocolat. (3,90€ la part)

Les entremets aux fruits:

Le fraisier: Biscuit génoise, crème mousseline ou diplomate et fraises (uniquement en saison). (3,90€ la part)

Le framboisier: Biscuit génoise, crème diplomate et framboises. (3,90€ la part)

Le fruits rouges: Biscuit madeleine, insert framboise, mousse fruits rouges. (3,90€ la part)

Le passion framboise: Biscuit madeleine, insert framboise et mousse fruit de la passion. (3,90€ la part)

Le framboise citron vert : biscuit moelleux citron vert, insert framboise et mousse chocolat blanc/citron vert. (3,90€ la part)

Le coco mangue passion: biscuit dacquoise coco, croustillant coco, crémeux passion/mangue fraîche et mousse coco. (3,90€ la part)

Les entremets caramel:

Le vanille caramel: Biscuit financier, croustillant feuillantine praliné, crémeux caramel et mousse bavaroise vanille. (3,90€ la part)

Le pomme caramel: Biscuit madeleine, insert pommes caramélisées et mousse caramel. (3,90€ la part)

Il est également possible de composer votre entremet avec vos parfums préférés !!

Les Tartes

Tarte aux fraises, framboises ou multifruits : 3,50€ la part (fruits selon saison)

Tarte aux pommes: 3,00€ la part

Tarte bourdaloue: 3,00€ la part

Tarte aux abricots: 3,00€ la part

Tarte au citron meringuée: 3,00€ la part

Tarte aux fruits de la passion meringuée: 3,00€ la part

Number cake:

Le tarif pour un number cake est de 4€ la part, il peut-être composé d'une pâte sablée ou d'un biscuit moelleux, recouvert d'une ganache montée au parfum de votre choix (vanille, chocolat, Kinder, pistache, etc...), et décoré de fruits frais, décor chocolat, macarons. Les décors personnalisés (type modelage de personnage, fleurs) seront en supplément.

Les macarons:

Le prix est de 1,10€ le macaron, ils peuvent être garnis de ganache :

- chocolat noir, lait ou blanc,
- praliné
- caramel beurre salé
- café
- kinder
- speculoos
- framboise
- fraise
- pistache
- rose
- citron/ citron vert
- fruit de la passion

Il est possible de personnaliser vos macarons avec une décoration ou inscription pour un supplément de 0,20 € par macaron

Cupcakes:

Le tarif est de 3,00€ pièce, le prix comprend la base, le fourrage et le topping.

Il y aura un supplément de 0,50cts par cupcake pour toute personnalisation (ajout de modelages ou décors).

Les parfums proposés:

- Chocolat
- Nutella
- Caramel beurre salé
- Praliné
- Confit de fruit (fraise, framboise, passion, fruits rouges etc...).

Biscuits personnalisés:

Biscuit décor pâte à sucre: 2,90€ pièce

*Biscuit décor pâte à sucre + impression sur papier alimentaire: 3,00€
pièce*