

De délicieux gâteaux  
pour vos fêtes et événements



point chaud

# Les classiques

3,50€  
par  
portion

## Savoie au choix

1 seul choix possible

Nature  
Chocolat

## Composition intérieure (crème) au choix

1 seul choix possible

Crème pâtissière  
Chantilly  
Chantilly chocolat  
Crème mousseline

## Composition intérieure (fruits) au choix

1 seul choix possible

Ananas  
Fraises  
Framboises  
Fraises/framboises

## Décoration au choix

1 seul choix possible

Chantilly fruits frais (selon la saison)  
Chantilly sans fruits frais  
Chantilly chocolat fruits frais (selon la saison)  
Chantilly chocolat sans fruits frais  
Ganache fruits frais (selon la saison)  
Ganache sans fruits frais

## Contour au choix

à l'exception du « ganache »

1 seul choix possible

Copeaux de chocolat  
Brésilienne  
Amandes effilées

## Formats

en nombre de personnes

4 - 6 - 8 - 10 - 12 - 15 - 20  
25 - 30 - 35 - 40 - 45 - 50

## Formes

### Rond

Gâteaux de 4 à 15 personnes

### Rectangle

Gâteaux de 20 à 50 personnes

### Cœur

Gâteaux de 2 à 8 personnes



*Il est possible de personnaliser votre gâteau, voir chapitre intitulé « personnalisation ».*



Happy  
Birthday

Happy  
Birthday

Happy  
Birthday

Happy  
Birthday

Joyeux  
anniversaire



Ganache fruits frais



Chantilly chocolat fruits frais, contour copeaux de chocolat



Chantilly fruits frais, contour copeaux de chocolat

Un délicieux gâteau ?  
Pensez à point chaud !



# Les crèmes au beurre

## Les crèmes au beurre au choix

Crème au beurre moka, contour brésilienne  
Crème au beurre praliné, contour amandes effilées  
Crème au beurre chocolat, contour copeaux de chocolat blancs

### Formats

en nombre de personnes

4 - 6 - 8 - 10 - 12 - 15 - 20 - 25 - 30 - 35 - 40 - 45 - 50

### Formes

#### Rond

Gâteaux de 4 à 15 personnes

#### Rectangle

Gâteaux de 20 à 50 personnes

#### Cœur

Gâteaux de 2 à 8 personnes

3,00€  
par  
portion



*Il est possible de personnaliser votre gâteau, voir chapitre intitulé « personnalisation ».*





Crème au beurre moka, contour brésilienne



Crème au beurre praliné, contour amandes effilées



Crème au beurre chocolat, contour copeaux de chocolat blancs

*La maîtrise  
de l'art de la pâtisserie*



# Les bavarois

## Les bavarois au choix

Bavarois au chocolat (glaçage chocolat)

Bavarois à la fraise (glaçage fraise)

*Biscuit cuillère nature pour les 2 options*

**3,50€**  
par  
portion

## Formats

en nombre de personnes

4 - 6 - 8



*Personnalisations uniques possibles : plaquette « Joyeux Anniversaire » et/ou inscription, voir chapitre intitulé « personnalisation ».*





Bavaise à la fraise (glaçage fraise)



Bavarois au chocolat (glaçage chocolat)

# Les entremets

## Les entremets au choix

### « Le praliné »

Entremet mousse chocolat noir,  
insert mousse praliné noisette,  
biscuit dacquoise amande, feuilletine chocolat au lait praliné

### « Le lait d'amande intense »

Entremet mousse lait d'amande,  
insert mousse framboise avec brisures de framboises,  
biscuit financier, feuilletine fruits rouges

### « Le délice chocolat »

Entremet mousse chocolat noir,  
insert crémeux vanille, gelée de framboise,  
biscuit sans farine au chocolat, croquant chocolat noir

### « L'exotique »

Entremet mousse coco, insert crémeux passion,  
compoté d'ananas, biscuit bavarois,  
feuilletine au chocolat noir

## Formats

en nombre de personnes

4 - 6

**3,80€**  
par  
portion



Personnalisation unique possible : plaquette « Joyeux Anniversaire », voir chapitre intitulé « personnalisation ».





Le délice chocolat



L'exotique



Le lait d'amande intense



Le praliné

# Personnalisation

## Plaquette Joyeux Anniversaire

Sans supplément de prix



## Photo imprimée

Hors entremets et bavarois

Uniquement pour les gâteaux à partir de 6 personnes

**Pour les gâteaux à partir de 10 personnes :**

possibilité d'ajouter une inscription en plus de la photo imprimée

**Supplément 10€**



## Inscription

Hors entremets

Sans supplément de prix

Uniquement pour les gâteaux à partir de 6 personnes

**Sur les gâteaux de 6 personnes**

Maximum 8 caractères

**Sur les gâteaux de 8 à 10 personnes**

Joyeux Anniversaire ou prénom + âge ou autre

**Sur les gâteaux à partir de 12 personnes**

Toute inscription possible



# ANNIVERSAIRE





Crème au beurre moka, contour brésilienne, forme cœur, avec inscription



Chantilly fruits frais, contour copeaux de chocolat, avec photo imprimée et inscription



Chantilly fruits frais, contour amandes effilées, avec photo imprimée

Point chaud,  
partenaire de vos fêtes  
et événements



# Personnalisation

## La pièce montée Mariage

### Formats

Structures disponibles

A partir de 4 gâteaux et jusqu'à 7 gâteaux

Formats des gâteaux possibles : 4 - 6 - 8 personnes

### Gâteaux au choix parmi :

Les classiques

Les crèmes au beurre

Les bavares

Les entremets

### Décoration

Décoration spécial mariage : fleurs comestibles selon la saison

Décoration de base (se référer au présent catalogue)

### Figurine

Figurine Mariés **10 €**

**Commande  
à passer  
au minimum  
une semaine  
à l'avance**

**Caution  
de 100€  
pour  
le matériel**



*Il est possible de personnaliser votre gâteau, voir chapitre intitulé « personnalisation ».*



2 entremets « exotique », 2 entremets « lait d'amande intense » avec décoration spécial mariage et figurine « mariés »

# Personnalisation

## Les autres événements

### Figurines

Fille ou garçon

Baptême

Naissance

Communion

**8 €**

Mariage

**10 €**

Possibilité d'avoir un support pièce montée  
Voir chapitre  
« Personnalisation - La pièce montée Mariage »





Entremet lait d'amande intense, figurine communion fille

Pour vos fêtes,  
pensez à nos délicieux  
gâteaux !



point chaud