



DE DÉLICIEUX GÂTEAUX

*pour des fêtes
inoubliables*



VOS
FÊTES,
*nos
desserts!*



TABLE DES MATIÈRES

NOS GÂTEAUX TRADITIONNELS



LES CLASSIQUES

> pages 4 et 5



LES CRÈMES AU BEURRE

> pages 6 et 7



LES BAVAROIS

> pages 8 et 9



LES ENTREMETS

> pages 10 et 11



LES PERSONNALISATIONS

> pages 12 et 13



LES PIÈCES MONTÉES

> page 14

NOS GÂTEAUX «PREMIUM»



LES « NUMBER CAKES »

> pages 16 et 17



LES CUPCAKES

> pages 18 et 19



LES « LAYER CAKES »

> pages 20 et 21



LES CÔNES DE CHOUX

> page 22



LA PYRAMIDE DE CHOUX

> page 23



LES CRÉATIONS

> page 24



Dans nos ateliers de production, situés à Liège, nous préparons des gâteaux traditionnels selon des méthodes de production artisanales.



NOS GÂTEAUX TRADITIONNELS

« Chaque étape est réalisée à la main, par nos artisans pâtissiers. »

Nous privilégions des ingrédients de qualité, issus autant que possible, de producteurs locaux, pour retrouver des saveurs simples et authentiques. Sans artifices, juste le goût du vrai, façonné avec soin et fait main.

Nos gâteaux accompagnent les moments de vie avec sincérité et simplicité.

LES CLASSIQUES



3,80€
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 (Compotée de fruits) au choix

1 seul choix possible

- Compotée d'ananas
- Compotée de fraises
- Compotée de framboises
- Compotée de fraises/framboises
- Sans compotée de fruits

Décoration au choix

1 seul choix possible

- Chantilly fruits frais (selon la saison)
- Chantilly sans fruits frais
- Chantilly chocolat avec 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 noir
- Copeaux de chocolat blanc
- Brésilienne
- Amandes effilées

A commander au plus tard :

- 1 jour à l'avance
- 2 jours à l'avance si le gâteau est personnalisé avec une photo ou illustration imprimée (voir page 12)

Formes

2 à 8
personnes

4 à 20
personnes

25 à 50
personnes

Formats

en nombre
de personnes

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

Découvrez toutes les personnalisations disponibles en page 12.



Plaquette
Heureux anniversaire



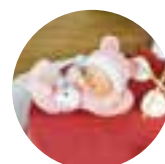
Illustration
imprimée



Photo
imprimée



Inscription



Figurine

LES CLASSIQUES



**Chantilly
chocolat
fruits frais,**
contour copeaux
de chocolat blanc



**Chantilly
fruits frais,**
contour copeaux
de chocolat noir



**Ganache
fruits frais**

LES CRÈMES AU BEURRE



3,50€
par portion

Crème au beurre moka

contour brésilienne

Crème au beurre praliné

contour amandes effilées

Crème au beurre chocolat

contour copeaux de chocolat blanc

A commander au plus tard :

- 1 jour à l'avance
- 2 jours à l'avance si le gâteau est personnalisé avec une photo ou illustration imprimée (voir page 12)

Formes

2 à 8
personnes

4 à 20
personnes

25 à 50
personnes

Formats

en nombre
de personnes

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

Découvrez toutes les personnalisations disponibles en page 12.



Plaquette
Heureux anniversaire

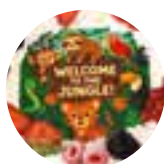


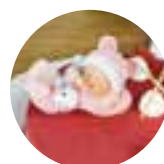
Illustration
imprimée



Photo
imprimée



Inscription



Figurine



LES CRÉMES AU BEURRE



**Crème
au beurre
moka**



**Crème
au beurre
praliné**



**Crème
au beurre
chocolat**

LES BAVAROIS



3,50€
par portion

Bavarois à la fraise

glaçage fraise,
biscuit cuillère nature

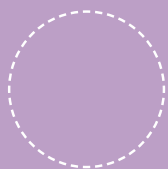
Bavarois au chocolat

glaçage chocolat,
biscuit cuillère nature

A commander
au plus tard :

• 1 jour à l'avance

Forme



Formats

en nombre
de personnes

4 • 6 • 8

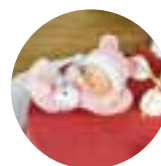
Découvrez
toutes les
personnalisations
disponibles
en page 12.



Plaquette
Heureux anniversaire



Inscription



Figurine

LES BAVAROIS



**Bavarois
à la fraise**



**Bavarois
au chocolat**

LES ENTREMETS



4€
par portion

« Le praliné »

Biscuit noisette, croquant feuillantine, crêmeux praliné, mousse praliné

« Le framboise vanille »

Crêmeux framboise, mousse vanille, confit framboise, biscuit shortbread, biscuit moelleux aux framboises

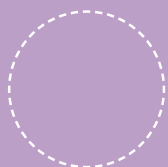
« Le délice chocolat »

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

A commander
au plus tard :

1 jour à l'avance

Forme



Formats

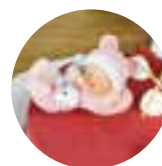
en nombre
de personnes

4 • 6

Découvrez toutes
les personnalisations disponibles
en page 12.



Plaquette
Heureux anniversaire



Figurine

LES ENTREMETS



« Le praliné »



« Le framboise vanille »



« Le délice chocolat »

LES PERSONNALISATIONS



Plaquette «Heureux anniversaire»

Gratuit

Disponible
pour les
gâteaux :

- ☒ Classiques
- ☒ Crèmes au beurre
- ☒ Bavarois
- ☒ Entremets



Inscription

Gratuit

Disponible
pour les
gâteaux :

- ☒ Classiques
- ☒ Crèmes au beurre
- ☒ Bavarois

Formats des gâteaux

Inscriptions possibles

6p.	8 caractères maximum
8p.	Joyeux anniversaire ou Prénom + âge
12 p. et plus	Toute inscription possible



Photo imprimée

Supplément
10€

Disponible
pour les
gâteaux :

- ☒ Classiques à partir du format 6 p.
- ☒ Crèmes au beurre à partir du format 6 p.

Merci de nous envoyer votre photo par e-mail à production@pointchaud.be au plus tard 48h avant le retrait de votre gâteau. N'oubliez pas de préciser la date, et le magasin choisis pour le retrait ainsi que le descriptif du gâteau.

La qualité de l'impression est directement liée à la qualité du fichier fourni par vos soins. Nous vous invitons à en tenir compte lors du choix de votre visuel avant de nous transmettre le fichier.



Illustration imprimée

Supplément
10€

Disponible
pour les
gâteaux :

- ✓ Classiques à partir du format 6 p.
- ✓ Crèmes au beurre à partir du format 6 p.

Votre
illustration

Merci de nous envoyer votre illustration par e-mail à production@pointchaud.be au plus tard 48h avant le retrait de votre gâteau. N'oubliez pas de préciser la date, et le magasin choisis pour le retrait ainsi que le descriptif du gâteau.

La qualité de l'impression est directement liée à la qualité du fichier fourni par vos soins. Nous vous invitons à en tenir compte lors du choix de votre visuel avant de nous transmettre le fichier.

ou

Une
illustration
sur base
d'un thème

Illustration choisie par nos soins parmi les illustrations disponibles dans notre base de données.



Figurines

Supplément
10€

Baptême / Naissance : fille ou garçon

Communion: fille ou garçon

Mariés

LES PIÈCES MONTÉES



Exemple de pièce montée composée de deux entremets praliné 6 p., d'un entremet délice chocolat 6 p. et de la décoration spéciale

Composition
de votre
pièce
montée

Gâteaux au choix

- Les classiques
- Les crèmes au beurre
- Les bavares
- Les entremets

Décoration au choix

- Décoration de base
(se référer au présent
catalogue)
- Décoration spéciale
selon la saison

Prix en fonction
de la décoration
choisie

A commander
au plus tard :

1 semaine à l'avance

Caution
100€
pour la
structure

Choisissez le nombre d'étages
de la structure (1 gâteau par étage)
puis le format de vos gâteaux.

Structure

en nombre
d'étages

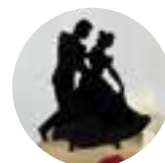
2 • 3 • 4 • 5

Formats

de chaque gâteau
en nombre
de personnes

4 • 6 • 8

Figurine «Mariés» disponible
voir en page 13.





NOS GÂTEAUX «PREMIUM»

« Rendez votre événement unique avec nos gâteaux premium ».

Pour les occasions particulières comme un mariage, une fête d'entreprise ou une communion, nous proposons une gamme de gâteaux soignés, pensés pour s'adapter à l'ambiance et au moment.

LES « NUMBER CAKES »



4,20€
par portion

Décoration au choix

1 seul choix possible

- Chocolat
pâte sablée nature, crème fraîche
chocolat, morceaux de brownie,
décoration chocolatée
- Vanille fruits
pâte sablée nature, crème fraîche,
compotée de fraises/framboises,
décoration fruits frais et macarons

Choix du chiffre

0 • 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9

Formats

en nombre
de personnes

4 • 8

Pas de personnalisation
possible

A commander au plus tard :

3 jours à l'avance



LES «NUMBER CAKES»



Number
cake
Chocolat



Number
cake
Vanille

LES CUPCAKES



15€
6 pièces

Nombre de pièces

du même goût :
commande par 6 pièces
en multi-goûts :
1 pièce de chaque goût
commande par 6 pièces

Pas de personnalisation possible

A commander au plus tard :
3 jours à l'avance

Cupcake rose

cupcake vanille, fourrage framboise, crème mascarpone rose

Cupcake bleu

cupcake vanille, fourrage fruits des bois, crème mascarpone bleue

Cupcake vert

cupcake vanille, fourrage pistache, crème mascarpone verte

Cupcake marron

cupcake vanille, fourrage chocolat, crème mascarpone marron

Cupcake jaune

cupcake vanille, fourrage citron, crème mascarpone jaune

Cupcake blanc

cupcake nature à la vanille
(sans fourrage)

LES CUPCAKES

Cupcake bleu

Fruits des bois



Cupcake vert

Pistache



Cupcake jaune

Citron



Cupcakes Multi-goûts



Cupcake blanc

Vanille



Cupcake rose

Framboise



Cupcake marron

Chocolat

LES « LAYER CAKES »



60€

Vanille Fruits rouges

Savoie nature, crème fraîche,
morceaux de fraises
et framboises ;
décoration :
crème fraîche fruits rouges

Chocolat

Savoie chocolat,
crème fraîche chocolat
et morceaux de brownie ;
décoration :
crème fraîche chocolat,
morceaux de brownie et décor
chocolaté

Format

en nombre
de personnes

12

Pas de personnalisation
possible

A commander
au plus tard :

1 semaine à l'avance



LES « LAYER CAKES »



Vanille
Fruits
rouges



Chocolat

LES CÔNES DE CHOUX



Cône de choux

Choux craquelins fourrés
de mousseline nature

70€
20 pers.

135€
40 pers.

Format

en nombre
de personnes

20-40

Pas de personnalisation
possible

A commander
au plus tard :

1 semaine à l'avance



LA PYRAMIDE DE CHOUX



28€

Pyramide de choux

choux fourrés mousseline,
ganache chocolat, fond sablé

Format
en nombre
de personnes

6

**Pas de personnalisation
possible**

**A commander
au plus tard :**
1 jour à l'avance

LES CRÉATIONS

Pour vos événements spéciaux, nous concevons des gâteaux sur mesure, en fonction de vos souhaits.



Exemple de pièce montée composée d'un layer cake et de cupcakes

Sur devis

Pour toutes vos créations sur mesure, contactez-nous :

production@pointchaud.be



Exemple de pièce montée composée de nougatine et choux

**A commander
au plus tard :**

1 mois à l'avance

**À CHAQUE
MOMENT
GOURMAND,**
*notre touche
d'exception !*

Partagez avec nous
vos moments gourmands !



pointchaud.be

