

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

Formats

en nombre de personnes

4 - 6 - 8

3,50€
par
portion



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

Formats

en nombre de personnes

4 - 6

3,80€
par
portion



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





Le délice chocolat



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