



TARIFS

au 1^{er} décembre 2022



CAKE DESIGN..... p. 2-3

La star américaine des desserts, c'est le fameux gâteau recouvert de pâte à sucre. C'est la pâtisserie qui en mettra plein la vue à vos invités, que ce soit sur un étage, en pièce montée ou en gâteau sculpté.



NUMBER CAKE..... p. 3

Ce dessert original et délicieusement garni prend la forme d'un chiffre, d'une lettre, d'un animal ou d'un objet. Sur une délicate pâte à tarte sucrée aux amandes, deux couches de garniture viennent rehausser une décoration gourmande et généreuse. À déguster le jour même de sa réalisation.



LAYER CAKE..... p.4

Recouvert de chantilly, de ganache montée ou de crème au beurre à la meringue suisse, le Layer Cake est un gâteau très gracieux. Cette variante sans pâte à sucre du Cake Design est très légère en bouche, tout en offrant la possibilité d'une décoration tout en finesse. Le choix de la crème de couverture dépend du projet.



NUDE CAKE..... P. 4

Pour un résultat doux et sobre, le gâteau peut être servi sans nappage. L'absence de couverture vient souligner la beauté du dessert en lui-même. Cette présentation à nu, avec quelques artifices placés ici ou là, est appelée Nude Cake ou Naked Cake.



CUPCAKES / MINI CUPCAKES..... p. 5

Ces petits gâteaux individuels, surmontés d'une élégante décoration, prolongent à merveille le thème d'un gâteau principal. Parfaits pour les anniversaires d'enfants et les baby-showers, ils peuvent également être servis en assortiment pour tout autre moment gourmand à fêter en famille ou entre amis. *En taille standard*, les Cupcakes représentent l'équivalent d'une part de gâteau. *En version mini*, les Cupcakes s'avalent en une bouchée.



LES PETITS PLAISIRS..... p. 6

Macaron, popcake et popsicle, appelé aussi magnum cake, ajouteront de nouvelles touches de douceurs à votre buffet de dessert pour toutes les belles occasions. Autant apprécié par les petits et par les grands !



SABLÉS DÉCORÉS..... p. 6

Simple ou personnalisés, les sablés sont un moyen original de gâter vos invités. Élaborés selon une recette traditionnelle de biscuiterie, ils se déclinent à l'infini



CAKE DESIGN

Cake design classique (1 étage)

Prix de base/part	15 parts	20 parts	25 parts
6 €	90 €	120 €	150 €

Cake design pièce montée

Supplément/part	25 à 150 parts
1 €	Au-delà de 40 parts, montage sur place obligatoire

SAVEURS

Biscuit au choix : vanille ou chocolat

GARNITURES	Supplément par part
Ganache au choix : chocolat au lait - chocolat noir - chocolat blanc - framboise ⁽¹⁾ - citron - Mogador ⁽²⁾	-
Ganache au choix : praliné - spéculoos - pistache	0,25 €

(1) Biscuit au citron possible avec la ganache à la framboise).

(2) Chocolat au lait / fruits de la passion.

(3) Praliné croustillant.

Autres
saveurs sur
demande

OPTIONS	Supplément par part
Supplément caramel	0,25 €
Supplément caramel au beurre salé	0,25 €
Feuilletine ⁽³⁾	0,50 €
Compotée de poires	0,50 €
Compotée de framboises	0,50 €
Morceaux de spéculoos (uniquement avec ganache spéculoos)	0,50 €

DÉCOR

Supplément selon le type de décor

Décor 2D

OFFERT

Décor 3D : 1 grand personnage / modelage

15 € - OFFERT à partir de 20 parts

Décor 3D : plusieurs grands modelages (2 à 3 selon complexité)

25 € - OFFERT à partir de 30 parts

OPTION PINATA 10 €

OPTION RAINBOW CAKE 10 €

ÉTAGE FACTICE

À partir de 15 € - devis à réaliser en fonction du projet

CASCADE DE FLEURS EN SUCRE

Devis à réaliser en fonction du projet

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 % hors livraison.



CAKE DESIGN - GÂTEAU SCULPTÉ

Prix de base à la part	Nombre de parts					
	15	20	25	30	35	40
8 €	120 €	160 €	200 €	240 €	280 €	320 €

SAVEURS

Biscuit vanille

GARNITURES	Supplément par part
Ganache au choix : chocolat au lait - Mogador ⁽¹⁾	-
Ganache praliné	0,25 €
OPTIONS	Supplément par part
Feuilletine ⁽²⁾	0,50 €

(1) Chocolat au lait / fruits de la passion.

(2) Praliné croustillant.

Autres
saveurs sur
demande

DÉCOR SUR PLATEAU

Supplément selon le type de décor
Décor 2D
OFFERT
Décor 3D : 1 grand personnage / modelage
15 € - OFFERT à partir de 20 parts
Décor 3D : plusieurs grands modelages (2 à 3 selon complexité)
25 € - OFFERT à partir de 30 parts

OPTION PINATA

selon faisabilité : 10 €

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 % hors livraison.

NUMBER CAKES

Décor	Prix par part	De 6 à 12 parts par chiffre ou lettre
Fruits de saison	4,00 €	
Kinder [®]		
Fruits de saison + Kinder [®]		

OPTION MACARON

Macarons en décor sur le gâteau : 6 € par gâteau

PERSONNALISATION

À partir de 10 €

Devis à réaliser en fonction du projet

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 % hors livraison.

SAVEURS

Sablé au choix : nature, amande, chocolat ou noisettes

SAVEURS
chantilly mascarpone, fruits rouges (d'avril à octobre)
chantilly, curd passion, fruits exotiques (option : chantilly noix de coco)
ganache montée au chocolat au lait, Kinder [®]

Chaque chiffre peut être d'une saveur différente.

Inscription sur le plateau et personnalisation possibles sur devis.

Autres
saveurs sur
demande



NUDE CAKE / LAYER CAKE

version simple ou pièce montée

Nude Cake classique (1 étage)

Prix de base/part	10 parts	15 parts	20 parts	25 parts	30 parts
3,50 €	35 €	52,50 €	70 €	87,50 €	105 €

Layer Cake classique (1 étage)

Prix de base/part	10 parts	15 parts	20 parts	25 parts	30 parts
4 €	40 €	60 €	80 €	100 €	120 €

Nude Cake pièce montée

Supplément/part	25 à 150 parts
1 €	Au-delà de 40 parts, montage sur place obligatoire

Layer Cake pièce montée

Supplément/part	25 à 150 parts
1 €	Au-delà de 40 parts, montage sur place obligatoire

SAVEURS

SUGGESTIONS	Supplément par part
Biscuit vanille, ganache montée au chocolat au lait	
Biscuit vanille, ganache montée praliné	0,25 €
Biscuit vanille, chantilly-mascarpone, fruits rouges (d'avril à octobre)	0,50 €
Biscuit vanille, ganache montée au chocolat au lait, framboises (d'avril à octobre)	0,50 €
Biscuit vanille, chantilly noix de coco et curd passion	0,50 €
Biscuit chocolat, crème passion	
Biscuit chocolat, chantilly et cerises griottes	0,25 €

OPTIONS	Supplément par part
Alcool façon forêt noire	0,10 €
Feuilletine ⁽¹⁾	0,50 €

(1) praliné croustillant.



DÉCOR

Supplément selon le type de décor

Décor 2D

OFFERT

Décor 3D : 1 grand personnage / modelage

15 € - OFFERT à partir de 20 parts

Décor 3D : plusieurs grands modelages (2 à 3 selon complexité)

25 € - OFFERT à partir de 30 parts

OPTION DRIP CAKE

Coulures de chocolat : 6 €

OPTION MACARON

Macarons en décor sur le gâteau : 6 €

OPTION FRUITS DE SAISON

Fruits frais de saison en décor sur le gâteau : 5 €

OPTION KINDER®

Kinder® en décor sur le gâteau : 10 €

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 % hors livraison.



CUPCAKES

standards

Personnalisation	Prix de base à l'unité	Boîte de 6, 12 ou 24 pièces avec un minimum de 4 cupcakes par saveur
Sans	3,00 €	
Couleur, pochage spécifique	3,50 €	
Décor 2D	4,00 €	
Décor 3D	Sur devis	

(1) Sans personnalisation
 (2) Ferrero Rocher® non disponible en été,
 autre décor possible sur demande.
 Autres saveurs sur demande.
 Impression alimentaire sur devis.

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 %
 hors livraison.

SAVEURS

SAVEURS
Façon tarte au citron meringuée ⁽¹⁾
Vanille / cœur chocolat
Vanille / Kinder®
Noix de Pécan / caramel au beurre salé
Chocolat / pistache
Bananes / Nutella®
Vanille / Framboises
Chocolat / Framboises
Façon Forêt Noire (sans alcool)
Noix de Coco / Raphaëlle®
Noisettes / Nutella / Ferrero Rocher® ⁽²⁾
Myrtille
Oreo®
Tout chocolat
Noix de coco, curd passion
Spéculoos / Framboise



MINI CUPCAKES

Personnalisation	Prix de base à l'unité	Boîte de 12 mini- cupcakes, 6 pièces minimum par saveur
Sans	1,50 €	
Couleur, pochage spécifique	2,00 €	
Décor 2D	Sur devis	

(1) Ferrero Rocher® non disponible en été,
 autre décor possible sur demande.
 Autres saveurs sur demande.
 Attention : les minis cupcakes ne sont pas garnis.
 Impression alimentaire sur devis.

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 %
 hors livraison.

SAVEURS

Sans personnalisation
Kinder Bueno®
Vanille / Framboises
Vanille / chocolat
Chocolat / Framboises
Chocolat / Pistache
Vanille / Café
Noix de Coco / Raphaëlle®
Noisettes / Nutella® / Ferrero Rocher® ⁽¹⁾
Myrtille
Tout chocolat
Avec personnalisation
Vanille
Chocolat
Noisettes



LES PETITS PLAISIRS

MACARONS

Prix à l'unité	À partir de 10 pièces par saveur
1,50 €	

SAVEURS
Vanille
Chocolat
Praliné
Fraise
Framboise
Citron
Mogador ⁽¹⁾
Passion
Café
Pistache
Noix de coco
Pain d'épices

(1) chocolat au lait / fruits de la passion.
Autres saveurs sur demande.

POPCAKES

Gâteaux en forme de sucettes.

Prix de départ à l'unité	À partir de 6 pièces
2,50 €	

POPSICLES

Gâteaux en forme de glaces.

Forme	Prix à l'unité	À partir de 6 pièces
Classique	4,00 €	
Cœur		

SAVEURS POPCAKES ET POPSICLES

SAVEURS	Supplément par part
Vanille, chocolat au lait	-
Vanille, praliné	0,25 €

ENROBAGE

Chocolat blanc - Chocolat au lait

OPTION EMBALLAGE INDIVIDUEL

0,25 €/pièce

OPTION EMBALLAGE INDIVIDUEL ET ÉTIQUETTE PERSONNALISÉE

0,50 €/pièce

PERSONNALISATION

À partir de 6 €

Devis à réaliser en fonction du projet



SABLÉS DÉCORÉS

Prix à l'unité	Tarif dégressif à partir de 20 pièces et selon quantité
À partir de 3,50 € ⁽²⁾	

SAVEURS
Nature
Vanille

OPTION EMBALLAGE INDIVIDUEL

0,25 €/pièce

OPTION EMBALLAGE INDIVIDUEL ET ÉTIQUETTE PERSONNALISÉE

0,50 €/pièce

Tous les prix s'entendent TTC TVA 5,5 % hors livraison.

(2) devis à réaliser en fonction du projet.
Impression alimentaire sur devis.