POUR COMMANDER

Chaque gâteau est unique, les prix sont variables selon les saveurs et la décoration choisies.

Pour établir le devis, il vous faudra me communiquer :

- la date de l'événement
- le nombre de parts souhaité
- votre budget
- le thème du gâteau (n'hésitez pas à envoyer des photos du gâteau rêvé si vous en avez)
- la date et l'heure de retrait du gâteau

Les commandes doivent être faites au plus tard 15 jours avant la date de l'événement.

Un acompte de 50% sera demandé pour valider la commande au plus tard 15 jours avant la date de retrait.

L'acompte ne sera pas remboursé en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de retrait, sauf cas de force majeur ou d'annulation de ma part.

CARTE DES SAVEURS PROPOSÉES

- Chantilly mascarpone et fruits de saison
- Curd aux fruits selon la saison
- Chocolat blanc
- Façon Kinder
- Oreo
- Nutella
- Tout chocolat
- Mangue passion
- Pistache
- Caramel beurre salé maison

Chaque gâteau est unique, d'autres saveurs peuvent être utilisées selon vos envies

INFORMATIONS GENERALES

Le jour de l'événement, le gâteau devra être sorti 30 minutes avant la dégustation afin de libérer toutes les saveurs.

Chaque gâteau est unique.
Les devis sont réalisés selon chaque demande.

Une livraison peut être possible. Le barème kilométrique en cours de validité sera appliqué en cas de livraison en dehors de Lavaur.

LE TRANSPORT

Le gâteau sera protégé dans une boîte spécifique pour son transport.

Il vous faudra veiller à :

- le mettre au sol de votre voiture (il ne doit pas être posé sur un siège à cause de leur inclinaison)

- mettre la climatisation avant et pendant le trajet (si vous avez des packs de congélation, ils seront le bienvenu)

- conduire de manière douce et fluide afin de ne pas faire basculer le gâteau lors des virages

- penser à prévoir une place conséquente dans votre réfrigérateur

Tout dommage pendant le trajet suite au non-respect de ces recommandations ci-dessus sera de votre responsabilité.