

GATEAUX PERSONNALISES

Délais de réservation :
15 jours avec une demande d'acompte de 30%
afin de valider la commande

Divers thèmes : Disney, sport, nature, beauté...

Décoration faite à partir de pâte à sucre
Décoration pâte à sucre avec une figurine, un prénom, un petit décor et un âge inclus, selon devis pour plus de détails

Gâteau pâte à sucre 7.50€ / part

Gâteau à 1 étage :

- 12 parts 90€
- 15 parts 112.50€
- 20 parts 150€

Gâteau à 2 étages :

- 25 parts 187.50€
- 30 parts 225€
- 40 parts 300€

Pièce-monté 3 à 5 étages :

- 50 à 180 parts Sur devis

Layer Cake :

- décors sans pâte à sucre 6.50€ / part
- décors avec pâte à sucre 7.50€ / part

Nude cake 6.00€ / part

Parfums :

- **Base :** génoise vanille ou chocolat
- **Garniture :** mousse chocolat blanc vanille ou mousse chocolat au lait praliné ou mousse chocolat noir
- **Extras :** Croustillant praliné, framboise, poire, crèmeux passion, crèmeux caramel, éclat de noisettes, fraises (uniquement en saison)

NUMBER CAKES

Délais de réservation de 7 jours avec une demande d'acompte de 30% afin de valider la commande

parfums : vanille fruits rouges ou chocolat croustillant praliné

1 Chiffre : 6, 8, 10 ou 15 parts 5.00€ / part

2 chiffres : 12, 15, 20 ou 30 parts 5.00€ / part



COORDONNÉES

06 26 37 21 64

19 Rue Victor Hugo
42 650 Saint Jean Bonnefonds

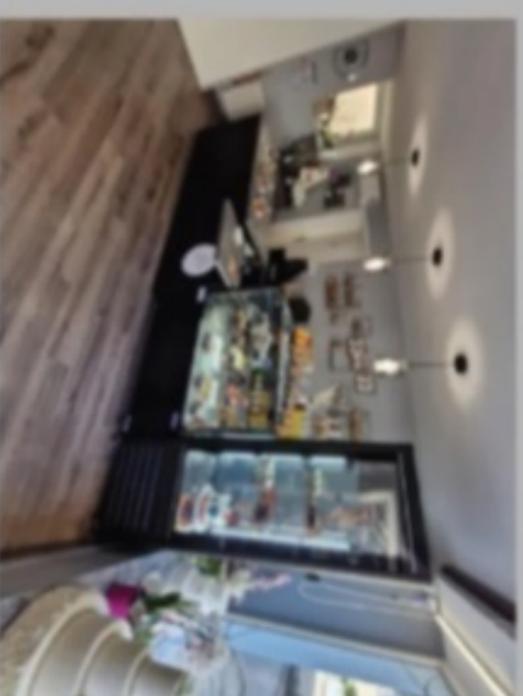
atelliercakepatisserie@gmail.com

<https://atelliercakepatisserie.eatbu.com/?lang=fr>

Retrouver nous sur Facebook et Instagram

HEURES D'OUVERTURE

Nous sommes ouverts de 10h à 17h, du mardi au jeudi, de 10h à 18h le vendredi et de 10h à 14h le samedi.



LES CLASSIQUES : Pâtisseries

Format mignardise : sur commande avec un minimum de 10 pièces

Format à l'unité : selon disponibilité

Format à partager : sur commande

Tartes : Amandine, Bourdaloue,

Pommes, Citron meringuée,

Framboise, tatin

- Disponible en 1, 4, 6, 8, 10 et 12 parts

Tartes Entremet : Chocolat-noisettes, chocolat blanc -

framboise, sneakers, fruits rouges

- Disponible en 1, 6, 8, 10 et 12 parts

Entremet : Cœur framboise, Royal, 3

chocolats, exotique, chocolat - poire,

framboisier*, fraisier* (* selon la saison)

- Disponible en 1, 6, 8, 10, 12 et 15 parts

Choux à la crème :

- A l'unité

Paris Brest

- A l'unité

Pavlova

- A l'unité

Mignardise : Citron meringué, royal, chocolat-noisettes, chocolat blanc- framboise, choux à la crème

Macarons : chocolat blanc

framboise, chocolat praliné, passion, caramel, pistache, fruits rouges

Pyramide possible à partir de 50

- à l'unité

LES CLASSIQUES : Petits fours et Biscuits secs

Selon disponibilité

Cookie :

• pistache - framboise

- pépites de chocolats au lait ou caramel - sneakers

Brownie

Muffin

Sablé chocolat noisettes 50gr

Tablette de chocolat Weiss

Tuile :

- A l'unité
- En sachet

Meringues

Langue de chat 50gr

Petits bâtonnets amandes-noisettes 50gr

Pop cake et Magnum cake :

chocolat (minimum 12 pièces)

- A l'unité
- A l'unité avec décor personnalisé

Cup cake : vanille fruits rouges ou

vanille praliné

- A l'unité décor chantilly
- A l'unité décor crème au beurre avec décor pâte à sucre ou impression alimentaire

Biscuits personnalisés : biscuit

sablé vanille avec décors pâte à sucre ou impression alimentaire

- A l'unité

WEDDING CAKE

Délais de réservation de 30 jours avec une demande d'acompte de 30% afin de valider la commande

La composition florale personnalisée se fait sur devis

Pièce-montée ou gâteau à 3

étages :

- 50 parts 375€
- 60 parts 450€
- 75 parts 562,50€
- 90 parts 675€

Pièce-montée ou gâteau à 4

étages :

- 90 à 180 parts

Sur devis

Parfums :

- Base : génoise vanille ou chocolat
- Garniture : mousse chocolat blanc vanille ou mousse chocolat au lait praliné ou mousse chocolat noir
- Extras : Croustillant praliné, framboise, poire, crémeux passion, crémeux caramel, éclat de noisettes, fraises (uniquement en saison)

