

La roue des délices



Pâtisserie artisanale

16 rue Casimir Beugnet

62410 Wingles

06.66.27.71.66



steppejessica@gmail.com



<https://la-roue-des-delices-wingles.eatbu.com>



La roue des delices (wingles)

Les entremets

Le délice: Mousse chocolat blanc, coulis gélifié fraise, mousse fraise, biscuit Joconde.

Le trois chocolats: Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, craquant praliné.

Le spéculoos: Mousse vanille, mousse spéculoos, biscuit Joconde, craquant praliné/spéculoos.

Le fruit rouge: Mousse framboise, mousse vanille / tonka, coulis gélifié framboise, Biscuit Joconde.

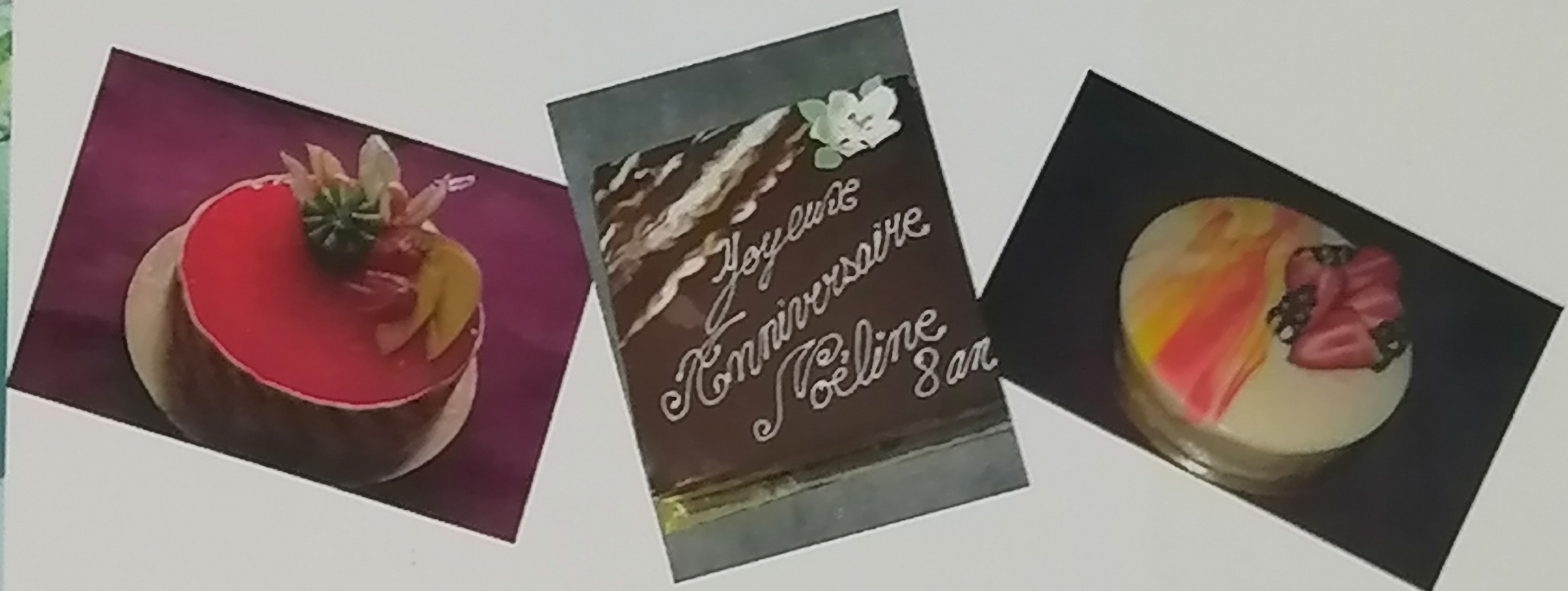
Le coeur de framboise: Mousse chocolat noir, coulis gélifié framboise, mousse chocolat blanc, biscuit chocolat / noisette.

L'exotique: Mousse mangue, mousse ananas, biscuit dacquoise coco.

Le Kinder: Mousse nutella, morceaux de Kinder Bueno, génoise chocolat.

Le fraisier: Génoise nature, crème mousseline, fraises fraîches.

Le cocktail de fruit: Génoise nature, crème mousseline, fruits de saisons.



Tarif: 3, 20 Euros la part
Supplément pour tout décor sur devis.

Les tartes chiffres

Pâte sablée

Ganache montée au choix : chocolat noir, lait ou blanc, fruit, praliné.

Garniture au choix : fruit ou friandise chocolat.

Tarif : 3, 20 Euros la part
Chiffre, lettre ou formes diverses au choix.

Les macarons

Parfum : Chocolat, chocolat caramel, citron, framboise/pistache, Vanille/tonka, arlequin, werther's, praliné, etc ...

Tarif : 1, 10 Euros pièce
Vendu par boîte de 12 pièces.

Les mignardises

Petits fours sucrés : Tartelette fruit, citron, chocolat.

Choux : vanille, chocolat, café. Mini éclairs : chocolat, vanille, café. Mini Paris Brest, mini entremet (en fonction du stock)

Tarif : 0, 70 cts pièce
Vendu par plateau de 30 pièces minimum



Les pièces montées

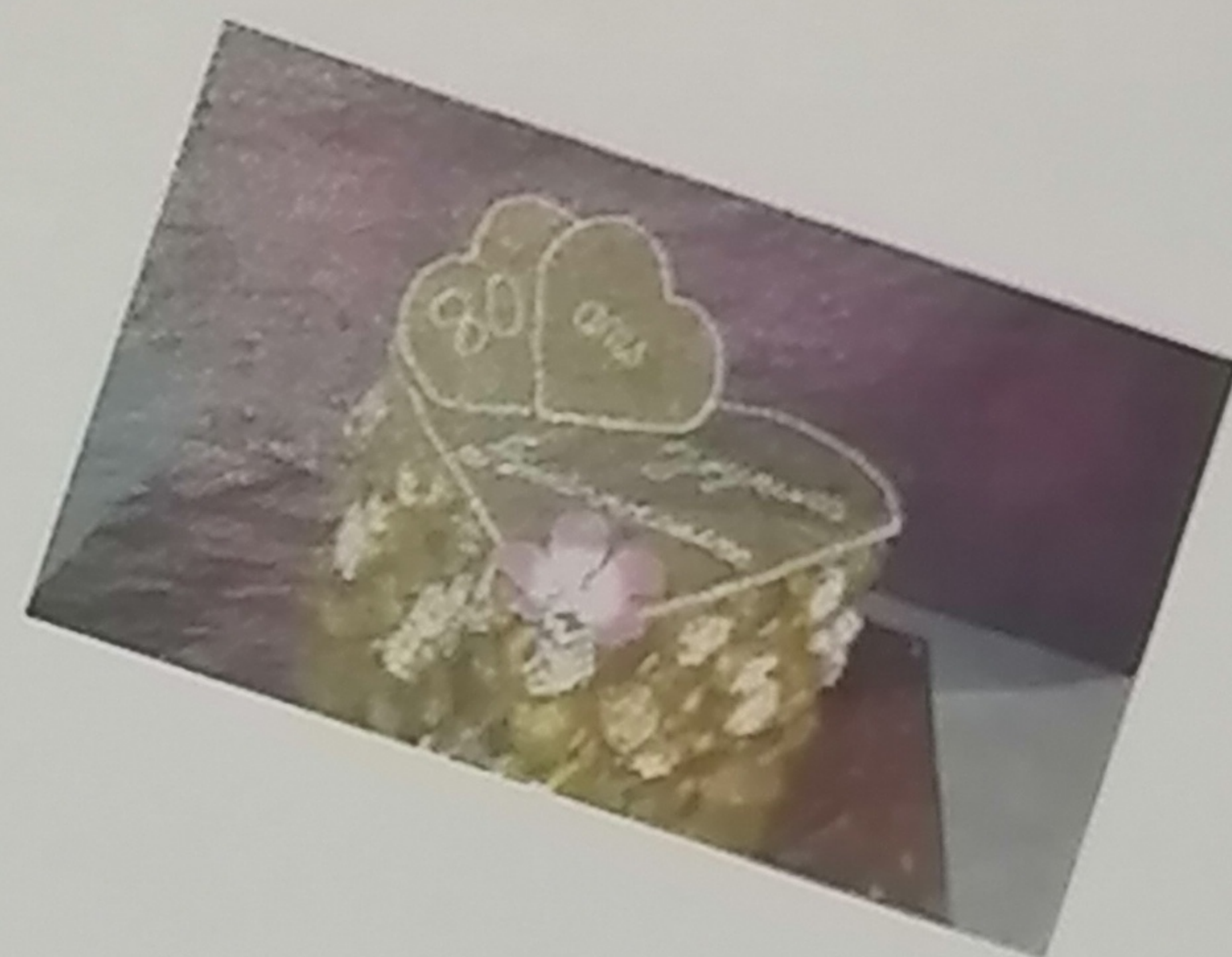
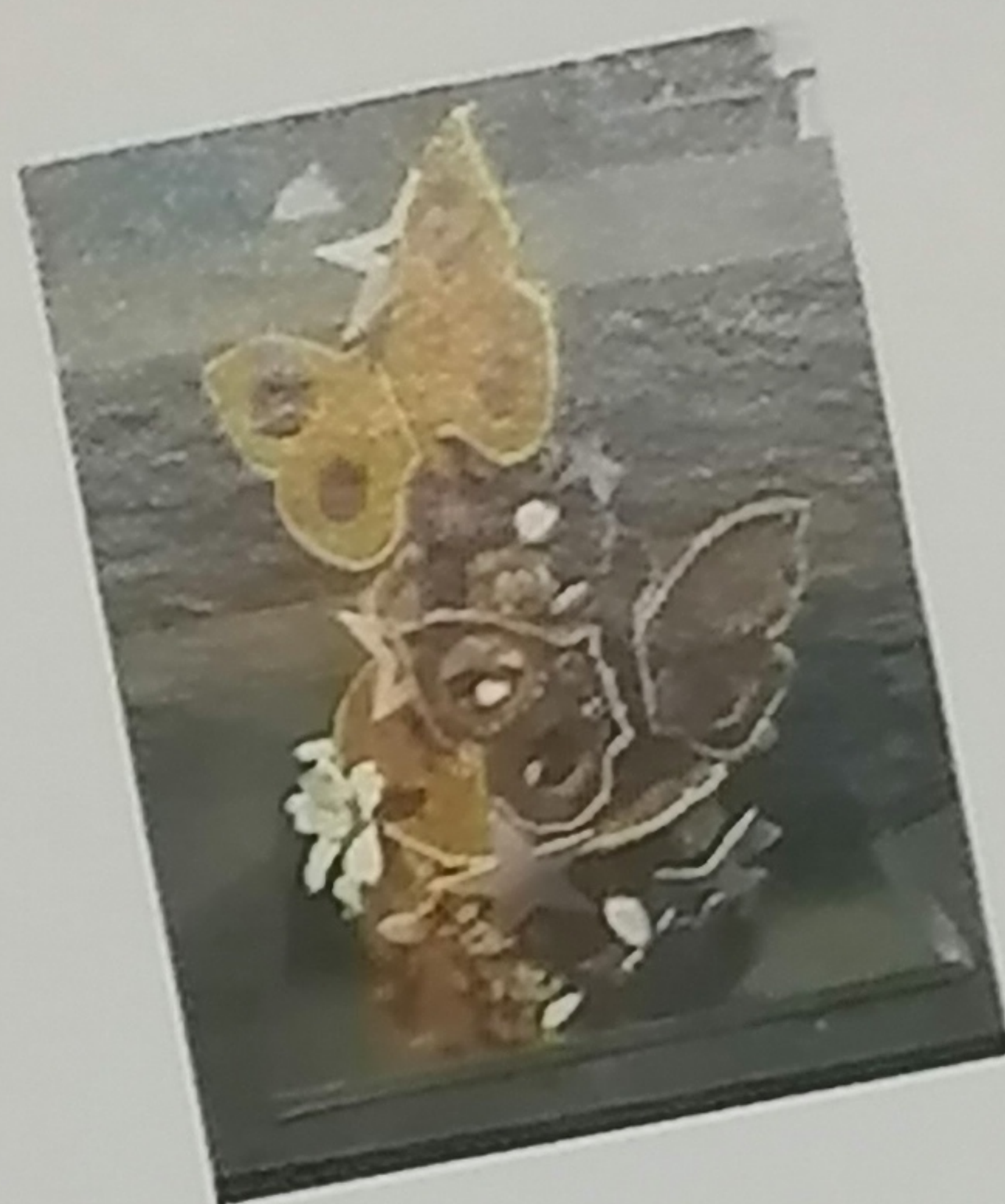
Pour toutes occasions: Baptême, communion, anniversaire, mariage, départ en retraite, etc...).

Base en nougatine, choux caramélisés garnis d'une crème mousseline chocolat, vanille, café ou praliné.

Thème à la demande.

Tarif: de 4 à 6 Euros la part (pouvant varié en fonction de la demande)

30 personnes minimum



Gâteaux entièrement personnalisable du parfum jusqu'au décor, n'hésitez pas à me contacter pour toutes demandes.

Paiement en espèce ou CB.

Statut micro-entrepreneur enregistré sous le numéro SIREN:
879 858 371

Information allergènes:

Céréales contenant du gluten ex: blé, seigle, orge, avoine ...

Oeufs et produits à base d'oeufs

Arachides et produits à base d'arachides

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coques ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache ...)

Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaines quantité)