



Côté Crème

Atelier de pâtisseries

Manon Wannepain

Hergnies

Tel : 06 99 25 65 55

Livraison à domicile



Côté Crème – pâtisseries et ateliers sucrés



cotecremepatisseries@gmail.com

Les pâtisseries d'hiver 2023 (du 11 février au 9 avril)

LES ENTREMETS :

Le 3 chocolats

Biscuit amande, croustillant praliné et mousse 3 chocolats

6 pers : 27 €, 8 pers : 35€ et 10 pers : 42€

Le St honoré

Feuilletage croustillant, caramel beurre salé, crème vanille, choux vanille et chantilly

6 pers : 25 €, 8 pers : 32€ et 10 pers : 40€

La Pavlova exotique

Meringue vanille, crème vanille, crémeux passion et fruits exotique

6 pers : 23 €, 8 pers : 30€ et 10 pers : 35€

Le « Pause-café »

Biscuit amande, croustillant pécan, crémeux chocolat au lait et mousse café

6 pers : 29 €, 8 pers : 38€ et 10 pers : 45€

LES TARTES :

La tarte normande

Pâte sablée, crème d'amande et pommes fondantes

Tarte de 8 pers : 20€

La tarte poire chocolat

Pâte sablée cacao, crème d'amande chocolat, ganache chocolat et poires pochées

Tarte de 8 pers : 22€

La tarte au flan (Vanille, chocolat, coco ou pistache framboise)

Pâte sablée, crème pâtissière dite « flan » et aromatisation selon le parfum choisi

Tarte de 8 pers : 15€ sauf pistache framboise : 18€

La tarte citron meringuée

Pâte sablée, crémeux citron et meringue italienne

Tarte de 8 pers : 20€





LES PETITS EXTRAS :

<p>Navettes salées</p> <p>5 variétés possibles : saumon/fromage frais, jambon fumée/pesto, pâté de campagne/cornichon, emmental/mimolette et rosette</p> <p>Prix unitaire : 0,90€ min 40 pièces, prix réduit à partir de 100</p>	<p>Plateau de mignardises</p> <p>12 mignardises mélangées : mini éclairs, tartelettes fruits, macarons, mousses et petits choux garnis (composition qui varie en fonction des week-end et des produits disponibles)</p> <p>Prix d'un plateau : 10€</p>
<p>Macarons (boite de 7)</p> <p>Composition qui varie en fonction des parfums disponibles (caramel, chocolat blanc, chocolat lait, pistache, framboise, spéculoos, citron, ...)</p> <p>Prix de la boite : 8€</p>	<p>Les extras personnalisés</p> <p>Cake pops, magnums cake, cupcakes, sablés personnalisés</p> <p>Prix sur devis selon thème, taille, etc...</p>

PÂTISSERIES EVENEMENTS :

Croquembouche

3 choux par personne (parfum vanille, café ou chocolat) + nougatine
Prix de base : 4,90€ la part
Minimum 15 parts

Cake design

Gâteau avec/sans pâte à sucre décors aux choix sur thème défini, plusieurs parfums disponibles
Prix de base 4,90 la part
Minimum 10 parts

Le « Number/Letter cake »

Sur base de pâte sablée, plusieurs parfums disponibles
Prix de base : 3, 80€
Minimum 6 à 8 parts selon la forme

LIVRAISON

Les livraisons s'effectuent le samedi et le dimanche de 11h à 13h, elles sont gratuites sur Hergnies et payantes pour les communes aux alentours à hauteur de 0,35€ du kilomètre.

COMMANDES

Les commandes doivent être impérativement passées avant mercredi 12h pour le week-end !!! SAUF :

- Pâtisseries événements : 15 jours (anniversaires) à 3 mois (mariage, communion, baptême) avant minimum et sur devis
- Entremets grandes tailles : 1 semaine avant minimum

Pour toutes commandes, me contacter via Facebook en message privé, mail ou par téléphone aux coordonnées délivrées plus haut.

