



LES DÉLICES DE *G*LADYS
CAKE DESIGN

Brochure Evenements professionnels

Les Délices de Gladys

06 51 58 52 81

lesdelices2gladys@gmail.com



Les gateaux personnalisés

Il s'agit d'un gâteau recouvert de crème blanche ou colorée. Les décorations peuvent être réalisées en pâte à sucre ou en impression alimentaire en fonction de la charte graphique de la société. Les logos et les images doivent être fournis par la société. Un croquis pourra être réalisé afin de valider le design. Le décor pourra être réalisé avec des rubans, feuilles d'azymes, feuilles de riz ou pâte à sucre.

Selon la complexité du design un supplément design pourra être facturé.

Tarifs

9 euros la part

Etages factices sur demande

Quelques modèles ...





Les biscuits personnalisés :

Biscuits avec impressions alimentaires de logos



Biscuits XXL
Carte de
Voeux
PROMOSUD



Biscuits de Noël pour la société MICROPOL

Cupackes avec impressions alimentaires
LOGO
AIR FRANCE





Les saveurs

***Pour chaque gâteau, il faudra choisir
une saveur de gâteau, une saveur de ganache et un insert.***

LE GÂTEAU

- Vanille | Noix de Coco | Chocolat | Amande
- Red Velvet | Carrot Cake

LA GANACHE

- Chocolat | Chocolat blanc | Vanille | Nutella | Citron | Passion | Spéculos | fruits rouges / Pistache | Praliné | Oreo | Café

LES INSERTS

(au choix soit mignardises soit fruits)

- **Les inserts fruits**

Framboises | poires | mangue | cerises amarena | fraises/framboises (en saison) | abricots / pêches (en saison)

- **Les inserts mignardises**

Pralin | Eclats d'Oreos | Smarties | Shoko-bons | Eclats de spéculos | M&M's | Kinder Bueno | Eclats de pistaches | Eclats de cacahuètes | Kit Kat



LES DÉLICES DE *G*LADYS
CAKE DESIGN

06 51 58 52 81

lesdelices2gladys@gmail.com

Commande par sms/mail :

Il vous suffit de me transmettre toutes les informations de votre prestation :

votre nom et votre prénom ; le nombre de parts ;

les saveurs ; le thème ; l'inspiration ;

le prénom et l'âge.

LIVRAISON POSSIBLE : 2,5 euros du Km avec un minimum de 50 euros.

À Propos



Diplômée en pâtisserie, je crée vos gâteaux depuis plus de 4 ans en fonction de vos envies, votre thème, votre décoration...

Passionnée, je suis spécialisée dans **les Naked cakes et Layer Cakes**.

Anniversaire, mariage, évènements professionnels ou personnels, je confectionne vos gâteaux dans mon **atelier à Trets**.

Un rdv sera programmé **pour le retrait du gâteau** et la livraison sera possible selon disponibilités ; il faut compter **2,5 euros du km avec un minimum de 50 euros**.