BROCHURE WEDDING CAKE

LES DÉLICES DE GLADYS

CAKE DESIGN

À PROPOS

Diplômée en pâtisserie, je crée depuis plus de 5 ans vos gâteaux selon vos envies, votre thème, votre décoration...
Passionnée, je suis spécialisée dans les Naked cakes et les Layer Cakes.

Mariage, baptême, événements professionnels ou personnels, je confectionne vos gâteaux dans mon atelier à Trets.

Un rendez-vous sera fixé pour une degustation à partir de 60 parts commandées

LES SAVEURS

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

1. LE GÂTEAU

- Vanille I Noix de Coco I Chocolat I Amande
- Red Velvet I Carrot Cake (selon disponibilité)

2. LA GANACHE

- Chocolat I Chocolat blanc I Vanille I Nutella I Spéculos I Praliné I Café
- Citron I fruits rouges I Passion I Pistache

3. LES INSERTS

(au choix soit mignardises soit fruits

- Les inserts fruits

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

- Les inserts mignardises

  Pralin I Eclats de spéculos I
  M&M's I Eclats de pistaches I Eclats de cacahuètes

MES RECOMMANDATIONS

LE CELEBRE

- Moelleux vanille / ganache citron / framboises fraîches

L'EXOTIQUE

- Moelleux coco / ganache passion / morceaux de mangue

LE CHOCOLAT

- Moelleux vanille / ganache chocolat / poires et éclats de pralin

L'ETONNANT

- Moelleux vanille / ganache passion / framboises fraîches

LES FORMATS

30 / 50
PARTS

60 / 70 / 80
PARTS

90 / 100 / 110
PARTS

120 À 150
PARTS

LE RENDEZ-VOUS DÉGUSTATION

Un rendez-vous dégustation pourra être programmé à mon atelier à Trets pour les événements de plus de 60 convives.
Durant ce rendez-vous, vous pourrez déguster une ou plusieurs saveurs (en verrine), nous pourrons ensuite discuter du design de votre gâteau ainsi que des couleurs de votre mariage, afin que le gâteau soit complètement en accord avec vos envies.

PRIX / DESIGN

Le Naked cake

Lissage laissant apparaître les tranches de gâteau.

A partir de 9 euros la part

Pour les wedding cake, Il faudra compter le prix du gâteau à la part ainsi que les frais de montage et de livraison en supplément.Il faudra compter 2,5 euros du km avec un minimum de 50 euros.

Le Layer cake

Lissage total ou coloré du gâteau.

A partir de 10 euros la part

LES NAKED CAKES

LES LAYER CAKES

LES VINTAGE CAKES

Il s'agit d'un gâteau entièrement décoré à la poche à douille.

A partir de 11 euros la part.

DÉCORS : FEUILLES DE RIZ / RICE PAPER

DÉCORS : FEUILLES D'AZYME / WAFER PAPER

LES NOUVEAUX SUPPORTS

LA SPIRALE BLANCHE

Peut être placée avec ou sans décor autour du gâteau.

LE DISQUE TRANSPARENT

Disponible en plusieurs tailles

LA SPIRALE NOIRE

Peut être placée avec ou sans fleur autour du gâteau.

LES SÉPARATEURS

Le cercle doré

Support qui permettra de donner de la hauteur à vos gâteaux.

L'envolée

L' effet d'illusion saura éveiller la curiosité de vos invités.

THE DUMMY : L'ÉTAGE FACTICE

Il est possible d'ajouter des dummies :
ce sont des étages factices qui permettent de donner de la hauteur à votre gâteau.

INSPIRATIONS

Des nouvelles techniques permettent de peindre ou de donner un effet de matière à vos gateaux.

LES MIGNARDISES

Les cupcakes

3 euros pièce minimum 20 cupcakes
4 saveurs de Cupcakes : vanille / chocolat / M&M's / Vegan
3 inserts : lemon curd / nutella / speculos

Les meringues

La box de multi-meringues 15 euros (environ 50 meringues)
Possibilité de choisir les couleurs

Les biscuits

Tarifs différents selon le choix de la décoration de 3,5 euros à 5 euros pièce selon le modèle.
Minimum 15 biscuits.

Les cookies

2,5 euros pièce
20 cookies minimum
3 saveurs : chocolat / noix de pécan / M&M's

LES DÉLICES DE GLADYS
CAKE DESIGN

06 51 58 52 81
lesdelices2gladys@gmail.com

Commande par 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 lieu ; l'inspiration ; le style de votre gâteau, votre traiteur.

Le gâteau célèbre le début de la fête ...

Julie
et Brice