



<p>6-8 PORTIONS Diamètre: 6" Hauteur: 5" À partir de 7\$/pers</p>	<p>10-12 PORTIONS Diamètre: 6" Hauteur: 6.5" À partir de 7\$/pers</p>	<p>15-18 PORTIONS Diamètre: 7" Hauteur: 6.5" À partir de 7\$/pers</p>	<p>20-22 PORTIONS Diamètre: 8" Hauteur: 6.5" À partir de 7\$/pers</p>	<p>FORMAT HAUT</p>	<p>15-18 PORTIONS Diamètre: 6" Hauteur: 8.5" À partir de 8\$/pers</p>	<p>20-22 PORTIONS Diamètre: 7" Hauteur: 8.5" À partir de 8\$/pers</p>	<p>25-30 PORTIONS Diamètre haut: 5" Diamètre bas: 7" Hauteur: 14" À partir de 8\$/pers</p>	<p>35-40 PORTIONS Diamètre haut: 6" Diamètre bas: 8" Hauteur: 14" À partir de 8\$/pers</p>
--	--	--	--	---------------------------	--	--	---	---

Possibilité de 3 étages à partir de 50 portions

Nos Gâteaux Signatures + 0.50\$ / portion

Tarte au citron

Gâteau aux zestes de citron, alternant un crémeux intense au citron et une couche croquante de graham, évoquant la croûte savoureuse de la tarte classique. Le tout est sublimé par un glaçage au chocolat blanc qui équilibre parfaitement les saveurs.

Carottes

Gâteau onctueux aux carottes avec une légère touche de cannelle, nappé d'un glaçage au fromage crémeux et zestes d'orange, et parsemé d'un croquant aux noix qui vous charmera à coup sûr.

Vanille & fruits de saison

Ce gâteau à la vanille léger combine la douceur de la gousse de vanille avec la fraîcheur des fruits de saison pour une saveur délicieusement équilibrée et rafraîchissante.

Chocolat noisette

Ce gâteau au chocolat noir moelleux offre une couche croquante de noisettes, surmontée d'un glaçage riche en chocolat au lait. Une touche de fleur de sel exalte les saveurs profondes pour un fini sublime et harmonieux.

Red velvet

Ce gâteau Red Velvet séduit par son moelleux et sa couleur intense. Son onctueux glaçage au fromage à la crème ajoute une touche crémeuse et légèrement acidulée, parfaitement équilibrée."

Vos créations à la carte

ÉTAPE 1

Saveur de génoise

- Chocolat noir
- Vanille
- Citron ou agrume
- Carotte
- Red velvet
- funfetti
- Amande (ou autre noix)

ÉTAPE 2

Glaçage intérieur

- Vanille
- Chocolat noir
- Fromage à la crème
- Fruits de votre choix
- Amande
- Érable
- et plus..

ÉTAPE 3

factultatif
+ 0.50\$ / portion

Touche d'originalité

- Crémeux au chocolat (lait, noir ou blanc)
- Crémeux au fruit de votre choix
- Coulis d'argousier
- Compoté de fruits de saison
- Compoté de fruits exotique
- Croquant aux noix
- Croquant au biscoff
- Caramel avec fleur de sel et plus..

les choix de saveurs sont à l'infini !
Communiquez avec nous pour un menu personnalisé.
Tout les gâteaux ont un crémage extérieur en crème au beurre à la vanille pour respecter la thématique.



6-8

PORTIONS

Diamètre: 5"
Hauteur: 6.5"

À partir de
7\$/pers

10-12

PORTIONS

Diamètre: 6"
Hauteur: 6.5"

À partir de
7\$/pers

15-18

PORTIONS

Diamètre: 7"
Hauteur: 6.5"

À partir de
7\$/pers

20-22

PORTIONS

Diamètre: 8"
Hauteur: 6.5"

À partir de
7\$/pers

FORMAT
HAUT

15-18

PORTIONS

Diamètre: 6"
Hauteur: 8.5"

À partir de
8\$/pers

20-22

PORTIONS

Diamètre: 7"
Hauteur: 8.5"

À partir de
8\$/pers

2 ÉTAGES

25-30

PORTIONS

Diamètre haut: 5"
Diamètre bas: 7"

Hauteur: 14"
À partir de
8\$/pers

35-40

PORTIONS

Diamètre haut: 6"
Diamètre bas: 8"

Hauteur: 14"
À partir de
8\$/pers



#1



#2

Naked Cake

à partir de 7\$/portion



#3



#4

Simple,
lisse ou texturé

à partir de 8\$/portion



#6



#7

Velours et coloré

à partir de 9\$/portion



#5

les choix de couleurs et de style sont à l'infini!

Communiquez avec nous pour un menu personnalisé et pour une soumission

Tout les gâteaux ont un crémage extérieur en crème au beurre à la vanille pour respecter la thématique.