



Menu Gâteaux 2026

6-8 PORTIONS
Diamètre: 6"
Hauteur: 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

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.

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.

On répand la joie, une pâtisserie à la fois

ÉTAPE 1

Saveur de génoise

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

ÉTAPE 2

Glacage intérieur

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

ÉTAPE 3

factultatif + 0.50\$ / portion

Crèmeux au chocolat (lait, noir ou blanc)
Crèmeux 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..

Touche d'originalité



Modèle Gâteaux

2026

Dégustation à 38\$

La boîte de dégustation sont les gâteaux signatures.
Vous pouvez également commander un 6 portions de
votre choix à prix régulier

Un 15\$ sera déduit de votre facture si vous
choisissez de faire affaire avec nous par la suite.

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



Naked Cake
à partir de 7\$/portion



*Simple,
lisse ou texture*
à partir de 8\$/portion



Velours et coloré
à partir de 9\$/portion



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.

