

LES ENTREMETS

6 parts : 39,00 € | 10 parts : 59,00 € | 15 parts : 85,00 €

Agrumes : financier au miel, insert orange-citron, mousse vanille et miel

Citron : financier, croustillant spéculoos, insert citron, mousse vanille

Chocolat : génoise chocolat, insert chocolat blanc, mousse chocolat

Fruits rouges : financier, insert fruits rouges, mousse vanille

Passion : génoise citron vert, mousse coco, mousse passion

Rose : biscuit madeleine, insert framboise, mousse vanille et rose

Vanille : génoise à la muscade, crémeux vanille, mousse vanille et rhum épicé

INFORMATIONS ENTREMETS

Nombre de parts

Je propose 3 formats pour les entremets. Si vous souhaitez un nombre de parts plus important, merci de me le préciser lors de votre demande.

Les allergènes & spécificités alimentaires

Liste des allergènes présents dans les entremets : **œufs, lactose, gluten, fruits à coque.**

J'utilise de la gélatine animale pour la réalisation de mes entremets. Je peux, sur demande, utiliser de la gélatine végétale. En cas d'allergie à un ingrédient, merci de le signaler dès la demande de commande, afin que je puisse vous confirmer qu'une alternative est possible. A noter que l'utilisation d'une alternative peut justifier un coût supplémentaire.

En dehors des allergies et spécificités alimentaires, aucune modification n'est possible.

La décoration

La décoration des entremets est en cohérence avec la composition : fruits, éléments en chocolat, meringues, fleurs comestibles. Je peux ajouter une inscription sur le gâteau (message, prénom, âge, etc.) sur demande.

La personnalisation

Il est possible d'ajouter des éléments de décoration en rapport avec un thème précis et/ou évènement, merci de le préciser lors de la demande de commande. A noter que tout ajout d'élément de décoration induit un coût supplémentaire.

Important : je ne réalise pas de gâteaux sur des thèmes soumis à licence d'exploitation (personnage de dessin animé, marque, film, personnage connu, etc.)

LES LAYER CAKES & NUMBER CAKES

Des créations pensées à l'avance, avec une décoration volontairement simple et élégante.

Format au choix : layer cake OU number cake

LES COMPOSITIONS

Cacahuète : génoise chocolat, crémeux caramel&cacahuète, ganache nougat

Citron : génoise amande, ganache fruits rouges, coulis citron-basilic

Chocolat : génoise chocolat, ganache chocolat

Chocolat & praliné : génoise vanille, croustillant praliné, ganache chocolat

Fruits frais : Génoise vanille, ganache vanille, fruits de saison

Fruits rouges & vanille : Biscuit madeleine, ganache fruits rouges, ganache vanille

Praliné & vanille : Génoise chocolat, croustillant spéculoos, ganache praliné, ganache vanille

Vanille & caramel : génoise vanille, ganache vanille, crémeux caramel

TARIFS (hors supplément décoration)

LAYER CAKE	NUMBER CAKE
8 parts : 64,00 €	6-8 parts : 60,00 €
12 parts : 90,00 €	12-15 parts : 105,00 €
16 parts : 115,00 €	

INFORMATIONS LAYER CAKES & NUMBER CAKES

Les allergènes & spécificités alimentaires

Liste des allergènes présents dans les entremets : **œufs, lactose, gluten, fruits à coque.**

En cas d'allergie à un ingrédient, merci de le signaler dès la demande de commande, afin que je puisse vous confirmer qu'une alternative est possible. A noter que l'utilisation d'une alternative peut justifier un coût supplémentaire.

Modification

Les compositions sont principalement avec deux parfums de ganache. Si vous ne souhaitez qu'un parfum sur les deux, merci de me le préciser lors de votre demande. Il n'est pas possible de remplacer un parfum par un autre non présent dans la composition de base.

La décoration

La décoration des layer cakes et number cakes est en cohérence avec la composition : fruits, éléments en chocolat, meringues, fleurs comestibles. Je peux ajouter également un prénom et/ou âge sur demande.

La personnalisation

Il est possible d'ajouter des éléments de décoration en rapport avec un thème précis et/ou évènement, merci de le préciser lors de la demande de commande. A noter que tout ajout d'élément de décoration induit un coût supplémentaire.

Important : je ne réalise pas de gâteaux sur des thèmes soumis à licence d'exploitation (personnage de dessin animé, marque, film, personnage connu, etc.)

Une envie ?

Indiquez-moi la date souhaitée, le gâteau choisi et le nombre de parts.

Je vous confirmerai la disponibilité et les modalités de commande.

cyrielle@momentsgourmands.fr