Gâteaux de mariage & évènements

À l'amour, la joie et la gourmandise !

WEDDING CAKE, GÂTEAU MONTÉ, PIÈCE MONTÉE DE MACARONS, PIÈCE MONTÉE DE CHOUX, NUMBER CAKE, LETTER CAKE, MIGNARDISES...

ARTISAN PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER

LA PASSION DU SAVOIR FAIRE

Depuis 2007, notre équipe de passionnés allie créativité et savoir-faire de la pâtisserie.

Chaque gâteau est confectionné et décoré à la main avec le plus grand soin pour vous offrir qualité et fraîcheur.

Nous travaillons avec des produits de qualité, de saison et locaux (dans la mesure du possible).
Ils sont rigoureusement sélectionnés pour vous transmettre le meilleur.

Wedding cake

Faites de votre mariage une célébration encore plus douce avec nos gâteaux aux formes et aux couleurs variées, des décors originaux et personnalisables.

Gâteau monté

Pour vos évènements, découvrez notre gâteau monté composé d'une superposition d'entremets à choisir dans notre gamme.

Pièce montée de choux

Découvrez notre pièce montée de choux garnis des parfums de votre choix et composée de décor en nougatine et en sucre.

Pièce montée de macarons

Laissez-vous tenter par notre pièce montée de macarons, très appréciée. Les macarons apporteront couleur et diversité à votre buffet.

Number et letter Cake

Donnez une touche de fantaisie à vos anniversaires ou autres évènements avec nos délicieux number cake et letter cake sur mesure.

Silhouette Cake

Sublimez vos événements avec nos silhouette cakes personnalisés, créés sur mesure pour un moment unique.

Pyramide de macarons

Pour vos repas de fête, pensez à notre pyramide de macarons composée d'un assortiment de macarons.

Pièce montée d'oursons guimauve

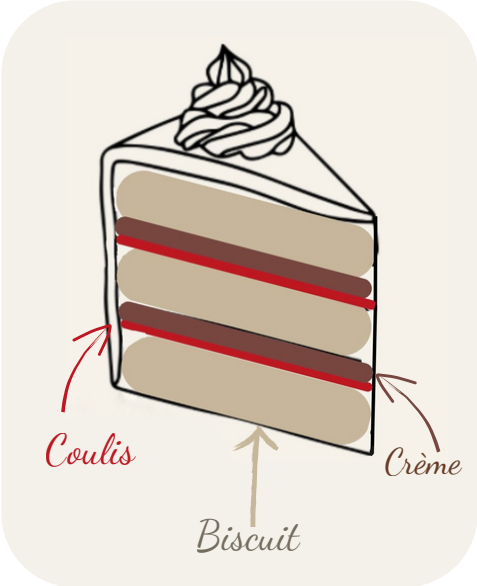
Laissez-vous surprendre par ces adorables oursons guimauve enrobés d'un délicieux chocolat au lait.

Mignardises

Offrez à vos invités une sélection gourmande de petites douceurs avec un assortiment de mignardises.

WEDDING CAKE

Le wedding cake est composé d'un biscuit moelleux, d'une compotée de fruits et d'une crème onctueuse, le tout recouvert d'une pâte à sucre.



Taille

Nous comptons un minimum de 10 personnes et un maximum de 300 personnes.

Crème

Vanille, Chocolat, Citron, Pistache

Coulis

Fruits rouges, caramel beurre salé, praliné, fruits exotiques

Tarif

A partir de 8,00€ par personne.
Le prix varie en fonction du décor choisi.

A/L

hope

GÂTEAU MONTÉ

Pour vos événements, découvrez notre gâteau monté composé d'une superposition d'entremets à choisir dans notre gamme

Entremets de notre gamme

Signature, Crunchy, Fleur de sel, Sensation, Frisson, Tourbillon, Rêve d'Ivoire ...

Taille

Nous comptons un minimum de 10 personnes et un maximum de 130 personnes .

Tarif

À partir de 6€ par personne.
Le prix varie en fonction du décor choisi.

Le support en plexi est prêté contre une caution de 50€ par étage non encaissée (chèque ou espèces)

Scanner le QR code pour le descriptif de nos entremets

Inglina
Flower

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

Découvrez notre pièce montée de choux garnis des parfums de votre choix et composée de décor en nougatine.

Parfums

Maximum 3 saveurs aux choix

Vanille, chocolat, praliné, caramel beurre salé, pistache, café, cointreau, rhum

Taille

Nous comptons un minimum de 10 personnes et un maximum de 150 personnes.

Tarif

8,00€ par personne soit 4 choux

Sucre d'art ou fleurs naturelles en supplément sur demande.

PIÈCE MONTÉE MACARONS

Laissez vous tenter par notre pièce montée de macarons qui apportera couleur et diversité à votre buffet.

MACARONS SUR UN CÔNE EN CHOCOLAT (LAIT OU NOIR)

Parfums

Vanille, framboise, rose-litchi, pistache, cerise, chocolat noir 70%, cassis-violette, passion-chocolat, caramel beurre salé, abricot, noisette, fruits exotiques, yuzu, café, citron, chocolat lait 40%

Taille

Nous comptons un minimum de 10 personnes et un maximum de 70 personnes.

Nous conseillons 4 macarons par personne.

Tarif

8,00 € par personne

Anne
&
Mathieu

Fabienne
et
Paul

LETTER & NUMBER CAKE

Sur une base de biscuit sablé breton, une délicieuse crème avec coulis, une pâte sucrée et un décor en fonction des parfums choisis.

Crémeux

Vanille, chocolat, pistache, citron
(il est possible de choisir 2 parfums)

Coulis

Fruits rouges, caramel beurre salé, praliné, fruits exotiques

Taille

Chaque chiffre ou lettre est pour minimum de 6 personnes et un maximum de 12 personnes.

Tarif

6,00€ par personne

Si décor spécifique : + 10€
(exemple de décor spécifique : thème pompiers, savane...)
Les décors sont en 2D.

Délais de Minimum 2 jours

ARTISAN PASSIONNÉ

ARTISAN PASSIONNÉ

SILHOUETTE CAKE

Sur une base de biscuit sablé breton, une délicieuse crème et un coulis, le tout recouvert d'une pâte sucrée. A nouveau une couche de crème puis un décor en chocolat de la forme choisie

Tarif

7,00€ par personne

Crémeux

Vanille, chocolat, pistache, citron
(il est possible de choisir 2 parfums)

Coulis

Fruits rouges, caramel beurre salé, praliné, fruits exotiques

Délais de Minimum 2 jours

18
BENJAMIN

PYRAMIDE DE MACARONS

Pour vos événements, découvrez notre pyramide de macarons.

Parfums

Vanille, framboise, rose-litchi, pistache, cerise, chocolat noir 70%, cassis-violette, passion-chocolat, caramel beurre salé, abricot, noisette, fruits exotiques, yuzu, café, citron, chocolat lait 40%

Taille

Nous comptons un minimum de 24 macarons et un maximum de 190 macarons.

Nous conseillons 4 macarons par personne.

Le support en plexi est prêté contre une caution de 50€ non encaissée (chèque ou espèces)

À titre indicatif, la pièce photographiée est composée de 56 macarons.

Tarifs

24 macarons : 36€
38 macarons : 57€
56 macarons : 84€
77 macarons : 115,50€
101 macarons : 151,50€
128 macarons : 192€
158 macarons : 237€
190 macarons : 285€

PIÈCE MONTÉE OURSONS

Découvrez notre pièce montée d'oursons guimauves parfumés à la gousse de vanille enrobés de chocolat au lait.

A titre indicatif, la pièce photographiée est composée de 9 étages, soit 65 oursons

Parfums du cône

Chocolat lait
Chocolat noir

Tarifs

24 oursons (5 étages) : 51,60€
33 oursons (6 étages) : 70,95€
43 oursons (7 étages) : 92,45€
54 oursons (8 étages) : 116,10€
65 oursons (9 étages) : 139,75€

PLATEAU MIGNARDISES

Assortiment de petits gâteaux de notre gamme susceptible d'évoluer en fonction de nos créations.

Tarif

24€ par plateau
de 16 mignardises

INFORMATIONS PRATIQUES

DÉLAIS

Tous nos desserts sont réalisés sur commande dans un délai minimum de 5 jours.

LIVRAISON

Retrait dans nos boutiques d'Angers, Les Ponts de Cé ou Cholet.

Livraison possible sur demande et sur devis. Le tarif de la livraison dépendra de la zone géographique.

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux
et sur notre boutique en ligne
www.artisanpassionne.com

@aurelienartisanpassionné

@aurelienartisanpassionné

ARTISAN PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER

RELAIS DESSERTS