

CELEBRATION SUCREE

CARTE DES SAVEURS

LES CRÉATIONS QUE JE PROPOSE SONT CONFECTIONNÉES DANS MON LABORATOIRE SITUÉ À LAVAL (53).

EN FAISANT APPEL À CÉLÉBRATION SUCRÉE POUR LA CONFECTION DE VOTRE GÂTEAU, VOUS VOUS ASSUREZ D'AVOIR UN JOLI GÂTEAU MAIS AUSSI ET SURTOUT UN BON GÂTEAU !

MA DEVISE : RAVIR PAPILLES ET PUPILLES !

J'AI ÉLABORÉ DES RECETTES EQUILIBREES ET TRAVAILLE AVEC DES PRODUITS DE QUALITE.

JE VOUS LAISSE DÉCOUVRIR LES DIFFERENTES SAVEURS QUE JE PROPOSE. SI PARMY CELLES-CI, VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR, JE RESTE À L'ÉCOUTE DE VOS ENVIES

LAYER CAKE - CAKE DESIGN - WEDDING CAKE

PAGE 2

NUMBER - LETTER - FORM CAKE

PAGE 3

CUPCAKES

PAGE 3

BISCUIT PERSONNALISÉS

PAGE 4

LAYER CAKE CAKE DESIGN WEDDING CAKE

À LA DÉCOUPE DE VOTRE GÂTEAU, VOUS DÉCOUVRIREZ LES DIFFÉRENTES COULEURS, COUCHES (BISCUIT MOELLEUX, CRÈME LÉGÈRE, CROUSTILLANT, TRAVAIL DU FRUIT), RÉVÉLANT PLUSIEURS TEXTURES ET SAVEURS.

CHOCOLAT *

- BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC ET CHOCOLAT LAIT, ÉCLATS DE CHOCOLAT, CROUSTILLANT CHOCOLAT-PRALINÉ, CRÈME MERINGUÉE

CHOCOLAT BLANC CITRON *

- BISCUIT CITRON, CRÈME LÉGÈRE CITRON ET CHOCOLAT BLANC, CONFIT DE CITRON, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME MERINGUÉE

PISTACHE-FRAMBOISES *

- BISCUIT PISTACHE, CRÈME LÉGÈRE PISTACHE ET FRAMBOISE, FRAMBOISES, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC-PISTACHE, CONFIT DE FRAMBOISES, CRÈME MERINGUÉE

FRUITS ROUGES *

- BISCUIT VANILLE, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC, CONFIT DE FRUITS ROUGES, FRUITS ROUGES MORCEAUX, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME MERINGUÉE

CAFE *

- BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME LÉGÈRE CAFÉ, CROUSTILLANT CHOCOLAT-PRALINÉ, CRÈME MERINGUÉE

FRUITS EXOTIQUES *

- BISCUIT VANILLE, CRÈME LÉGÈRE PASSION, CONFIT DE MANGUE, DÉS DE MANGUE, CROUSTILLANT COCO, CRÈME MERINGUÉE

VANILLE *

- BISCUIT VANILLE, CRÈME LÉGÈRE VANILLE DE MADAGASCAR, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME MERINGUÉE

CHOCOLAT CARAMEL **

- BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE CACAHOUÈTES TORRÉFIÉES, CRÈME MERINGUÉE

*ALLERGÈNES : CÉRÉALES - OEUFS - FRUITS À COQUES - LAIT - SULFITES

** ALLERGÈNES : CÉRÉALES - OEUFS - FRUITS À COQUES - LAIT - SULFITES - ARACHIDES

NUMBER CAKE LETTER CAKE FORM CAKE

CHOCOLAT *

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC ET CHOCOLAT LAIT, ÉCLATS DE CHOCOLAT

CITRON MERINGUÉ *

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC ET CITRON, ECLATS DE MERINGUES

PISTACHE-FRAMBOISES *

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE PISTACHE ET FRAMBOISE, FRAMBOISES, CONFIT DE FRAMBOISES, ECLATS DE PISTACHES

FRUITS ROUGES *

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC, CONFIT DE FRUITS ROUGES, FRUITS ROUGES MORCEAUX

CAFE *

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE CAFÉ, ECLATS DE CHOCOLAT

FRUITS EXOTIQUES *

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE PASSION, CONFIT DE MANGUE, DÉS DE MANGUE, NOIX DE COCO

VANILLE *

BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE VANILLE DE MADAGASCAR

CHOCOLAT CAMEL **

- BISCUIT SABLÉ, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE CACAHOUÈTES TORRÉFIÉES

*ALLERGÈNES : CÉRÉALES - OEUFS - FRUITS À COQUES - LAIT - SULFITES

** ALLERGÈNES : CÉRÉALES - OEUFS - FRUITS À COQUES - LAIT - SULFITES - ARACHIDES

CUPCAKES

CHOCOLAT NUTELLA *

- BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT LAIT, INSERT GOURMAND NUTELLA

CHOCOLAT BLANC CITRON *

- BISCUIT CITRON, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC, INSERT CITRON

PISTACHE-FRAMBOISES *

- BISCUIT PISTACHE, CRÈME LÉGÈRE PISTACHE, INSERT FRAMBOISES

FRUITS ROUGES *

- BISCUIT VANILLE, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC, INSERT FRUITS ROUGES

CAFE - PRALINÉ *

- BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME LÉGÈRE CAFÉ, INSERT PRALINÉ

FRUITS EXOTIQUES *

- BISCUIT VANILLE, CRÈME LÉGÈRE PASSION, INSERT MANGUE

VANILLE - PRALINÉ *

- BISCUIT VANILLE, CRÈME LÉGÈRE VANILLE DE MADAGASCAR, INSERT PRALINÉ

CHOCOLAT CAMEL *

- BISCUIT CHOCOLAT, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT LAIT, INSERT CAMEL AU BEURRE SALÉ

BISCUITS PERSONNALISÉS **

SABLÉS NATURE - SABLÉS PEPITES DE CHOCOLAT - SABLES CHOCOLAT

A decorative background featuring a large, thin gold circle in the center. To the right, a cluster of gold dots of various sizes radiates outwards. On the left and right sides, there are black abstract shapes with gold outlines, including a leaf-like branch on the left and a curved shape on the right. The main text is centered within the gold circle.

CS

CÉLÉBRATION
Sucrée

LAVAL

07 63 93 66 06

www.celebrationsucree.com

celebrationsucree@gmail.com