

Pâticielle

• L'ÉLÉGANCE PÂTISSIÈRE •

Pâticielle ramène à vos palais
la saveur du bonheur

DÉCOUVREZ TOUTES NOS OFFRES PÂTISSIÈRES !



ILS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE !



Paticielle

• MENU •

BUFFET SUCRÉ BABY SHOWER

En supplément de votre **Baby Cake**,
ces mignardises sublimeront votre **sweet table**

Cake Pops (12 pièces minimum)

Prix HT

Cake pop uni, nu	2.30€
Cake pop uni, billes ou confettis de sucre	2.75€
Cake pop décoré	3.65€

Sablés décorés (12 pièces minimum)

Sablé décoration impression alimentaire 2D	2.75€
Sablé décoration pâte à sucre 3D	3.65€

Cup cakes / mini cup cakes (12 pièces minimum)

Cupcake crème	3.20€/1.80€
Cupcake crème et friandises	3.65€/2.30€
Cupcake décoré	4.10€/3.65€
Supplément fourrage	0.45€

Macarons (12 pièces minimum)

Framboise	1.85€
Chocolat Coco	1.85€
Caramel beurre salé	1.85€
Café	1.85€

Paticielle

• MENU •
ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Nude cake



*Couverture
Crème*



*Couverture
Chocolat*



*Couverture
Pâte à sucre*



Tout événement mérite d'être dignement célébré !

Epatez vos convives avec un gâteau à couper le souffle.

- Anniversaire
- Mariage
- Baby Shower
- Baptême
- EVJF
- Fiançailles
- Tout autre événement privé

Pour commander un gâteau

Modèle en ligne

Modèle sur-mesure

Prix HT

à partir de 65.85€

à partir de 10€ la part

Paticielle

• SAVEURS DES GÂTEAUX •

VANILLE & FRUITS DE SAISON

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger aux graines naturelles de vanille bourbon de Madagascar

Fourrage

Une crème pâtissière ou ganache savoureuse à la vanille et des morceaux de fruits frais pour un délice de saison.

CARAMEL & BEURRE SALÉ

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger aromatisé à base d'une sauce caramel et une pointe de fleur de sel.

Fourrage

Une crème gourmande au caramel beurre salé et une fine couche de crème au beurre à la meringue italienne.

ORANGE & GINGEMBRE

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger aromatisé à base d'une composition de purée d'orange et de gingembre.

Fourrage

Une crème onctueuse à l'orange et au gingembre.

CHOCOLAT & NOISETTES CAMELISÉES

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger à la poudre de cacao et à la vanille.

Fourrage

Une ganache au chocolat praliné, morceaux de noisettes torréfiées et caramélisées.

Paticielle

• SAVEURS DES GÂTEAUX •

VANILLE & NOIX DE COCO

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger aux graines naturelles de vanille bourbon de Madagascar et de noix de coco râpée.

Fourrage

Une première couche de crème à la vanille et une seconde couche de curd au lait de coco pour plus de gourmandise.

CHOCOLAT

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger à la poudre de cacao et à la vanille.

Fourrage

Une ganache au cacao du Ghana à 40% ou une ganache plus corsée à 70% de cacao. C'est vous qui choisissez selon votre préférence.

MANGUE & FRUIT DE LA PASSION

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger aromatisé à la passion et un soupçon de mangue.

Fourrage

Une crème onctueuse à base de mangue et de fruit de la passion.

CITRON & FRAMBOISE

Biscuit

Un biscuit moelleux et léger aromatisé au jus de citron, zestes de citron vert bio et graines de pavot.

Fourrage

Une première couche fine de crème gourmande au citron et une seconde couche de curd à la purée de framboise.

LIVRAISON STANDARD

A partir de 30€ HT.

Sur devis au delà de 20km.

Comprend:

- Transport en véhicule réfrigéré
- Dépôt à l'adresse indiquée

Les gâteaux de plus de 4 étages relèvent de la prestation « EMERAUDE » .

PRESTATION EMERAUDE

A partir de 200 € HT (2h de présence sur le lieu de cérémonie)

Heure supplémentaire à 50 € HT.

Comprend:

- Transport en véhicule réfrigéré
- Entrée du gâteau
- Installation sur le buffet (pour coupure symbolique, prise de photos, discours...)
- Retrait en cuisine
- Découpe de toutes les parts
- Emballage des restes et mise au frais

Paticielle

• DELAIS •

DELAIS RECOMMANDES

Les gâteaux décorés sont confectionnés à la commande, de manière artisanale, à base de produits frais et de qualité.

- Pour les pièces montées, comptez un délai d'**1 mois**
- Pour les plus petits gâteaux, comptez un délai de **10 jours**
- Si vous n'avez plus tout ce temps devant vous, n'hésitez pas à nous contacter pour avoir nos disponibilités.

Paticielle

• CONTACTS •

Site web : www.paticielle.com

Mail : contact@paticielle.com

Tél : +33 (0)6 95 94 24 19

Réseaux sociaux : @paticielle



« Paticielle ramène à vos palais la saveur du bonheur. »

ILS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE !



EXOUHSIA - EURL au capital de 1 000 €, siège social : 2 RUE ERNEST LUISETTI, 91200 Athis-Mons (France),
RCS Evry SIREN 852 785 369.

Dernière mise à jour : 11/01/2020