

CAKE DESIGN 5,50€/PART  
5 parts minimum

LAYER CAKE / NUDE CAKE 5€/PART  
5 parts minimum

- Multi-fruits, fraisier ou framboisier (génoise, crème mousseline vanille, multi-fruits, fraise ou framboise)
  - Praliné (génoise, croustillant praliné, crème mousseline praliné, éclats de pralin)
  - Citron framboise (génoise, crémeux citron, crème mousseline vanille, framboise)
- Chocolat (génoise chocolat OU nature, ganache chocolat OU crème mousseline chocolat, gourmandises aux choix : M&M's, pralin, Kinder, framboise, Smarties, Oréo)
  - Banane chocolat (génoise chocolat, croustillant praliné, ganache chocolat, banane)
  - Cookie (génoise aux pépites de chocolat, ganache chocolat, éclats de cookies)
  - Le Snickers (génoise chocolat, ganache chocolat, cacahuète, caramel, snickers)

## SWEET TABLES

- Cônes sucrés (bonbons, fruits, biscuits et sauce chocolat) par 12 : 35.00 €
  - Plateau de fruits frais : 3.00 € / personne
- Sucette meringue (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.20 € / pièce
  - Mini donuts (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.20 € / pièce
    - Cake pop vanille, chocolat ou guimauve (forme carré)  
(possibilité de personnaliser les couleurs) 1.10 €/ pièce
- Magnum cake vanille ou chocolat (possibilité de personnaliser les couleurs)  
1.50 € / pièce
- Sablé personnalisé (pâte à sucre ou impression alimentaire, emballé individuellement)  
2.50 €/ pièce



Les commandes s'effectuent minimum 1 semaine à l'avance.  
Un acompte de 40% est demandé à la signature du devis.



# LA CARTE SUCRÉE

Printemps / Eté  
2023

07.88.28.93.69  
03.26.07.37.14  
danslacuisinedelauriane@gmail.com  
www.danslacuisinedelauriane.com

3 impasse du chateau  
accès impasse des Chaulins  
51390 Jouy-Lès-Reims

## MIGNARDISES SUCRÉES 1€/PIÈCE

Minimum 6 pièces par recette

- Tropézienne vanille
- Eclair : pistache, chocolat, vanille, café, biscuit rose
- Chou : Paris Brest, chocolat au lait, caramel, oréo, citron meringué
- Pavlova multi-fruits ou exotique

## MINI TARTELETTES 1,20€/PIÈCE

Minimum 6 pièces par recette

Citron meringuée, passion meringuée, chocolat / cappuccino, chocolat / coco, chocolat / M&M's, chocolat / Oréo, multi-fruits, framboise, fraise, framboise / pistache, façon cheesecake à la fraise

## MINI CUPCAKES 1,10€/PIÈCE - 1,60€/PIÈCE PERSONNALISÉ

Minimum 6 pièces par recette

Servi avec un topper de chantilly mascarpone ou jouons la US ! : topper cream cheese pour 0.20 € de plus par cupcake

Nutella, framboise, caramel, citron meringué, noix de coco, oréo, praliné, spéculoos, m&m's, kinder, fraise

## LES FINANCIERS 1,20€/PIÈCE

Minimum 6 parts

- Chocolat/ noisette,
- Citron meringué
- Framboise/ pistache

## LES VERRINES 1,20€/PIÈCE

Minimum 6 pièces par recette

- Panna cotta fruits rouges, caramel ou exotique
- Tiramisu, le classique
- Tiramisu, le rémois (framboise et biscuit rose)
- Tartare de fraise, chantilly Oréo

## LES TARTES 3.40€/PART

Minimum 6 parts

- La fruit rouge (palet breton, crème pâtissière vanille, fruits rouges)
- La tarte aux fraises (pâte sablée, crème pâtissière vanille, fraise)
- La citron meringuée (pâte sablée, crémeux citron, meringue Italienne)

## LES ENTREMETS 4.20€/PART

Minimum 6 parts

- Multi-fruits ou framboisier ou fraisier (génoise, crème mousseline vanille, multi-fruits ou framboise ou fraise)
- Royal au chocolat (biscuit dacquois, croustillant praliné, mousse au chocolat)
- Charlotte aux fruits rouges (biscuit cuillère, crémeux framboise, mousse fruits rouges, fruits rouges)
- Le pavlova multi-fruits ou exotique (meringue, confiture fruits rouges ou exotique, chantilly vanille ou coco, multi-fruits ou fruits exotiques)

## LES NUMBERS CAKES 4€/PART

5 parts minimum par chiffre

- Multi-fruits ou framboisier ou fraisier (biscuit cuillère, crème mousseline vanille, multi-fruits ou framboise ou fraise)
- Praliné (biscuit cuillère, croustillant praliné, crème mousseline praliné, gourmandise chocolat et praliné)
- 3 chocolats (biscuit cuillère, croustillant praliné, ganache montée chocolat au lait, ganache montée au chocolat blanc, ganache chocolat noir, décor chocolat)
- Douceur citron (pâte sablée, biscuit cuillère, crémeux citron, chantilly mascarpone, meringue italienne)
- Choco / coco (biscuit cuillère, croustillant praliné, chantilly mascarpone coco, ganache montée au chocolat au lait, ganache au chocolat noir, décor chocolat et coco)
- Le Snickers (biscuit cuillère, croustillant praliné, ganache montée chocolat, chantilly caramel, cacahuète, sauce caramel, snickers)