



FABRICATION ARTISANALE

Catalogue

ÉVENEMENTS

Je vous propose un accompagnement tout en « douceurs » pour vos événements particuliers ou professionnels, tout au long de l'année.

Une pyramide de macarons, un croquembouche, un entremets de grande taille ou des mignardises rendront inoubliables ces moments de partage.

**Composez le  
06.99.32.55.36 pour  
échanger sur votre  
projet.**



UNE COMPOSITION DE CHOUX À LA FORME CLASSIQUE OU REVISITÉE AUX SAVEURS DÉLICATES.

TROIS SAVEURS SONT PROPOSÉES : CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ, CAMEL, KIRSCH ET GRAND-MARNIER

JE CONSEILLE UN ENSEMBLE DE TROIS CHOUX PAR CONVIVE. LA PIÈCE MONTÉE EST PROPOSÉE AVEC OU SANS NOUGATINE.



**LES PIÈCES MONTÉES**

# LA PYRAMIDE DE MACARONS



UNE COMPOSITION MODERNE FAITE DE MACARONS POUR  
RAVIR LES YEUX ET LES PAPILLES DE VOS CONVIVES  
PLUSIEURS SAVEURS SONT PROPOSÉES : CHOCOLAT,  
VANILLE, CAFÉ, CAMEL, PISTACHE, AGRUMES, FRUITS  
EXOTIQUES, FRAISES OU FRAMBOISES

JE CONSEILLE UN ENSEMBLE DE TROIS MACARONS PAR  
CONVIVE.

UN ENTREMETS GRANDE TAILLE (POUR 20 À 30 CONVIVES  
MINIMUM) À CHOISIR PARMIS LES ENTREMETS CLASSIQUES  
OU LES CRÉATIONS, METTANT EN AVANT LES FRUITS DE  
SAISONS, LE CHOCOLAT OU D'AUTRES SAVEURS



**LES GRANDS ENTREMETS**

# LES RÉDUCTIONS



LES RÉDUCTIONS SONT PROPOSÉES EN PLATEAUX DE 15 PIÈCES MINIMUM. ILS SONT COMPOSÉS, SELON VOS ENVIES, DE TARTELETTES, DE CHOUX, D'ENTREMETS, DE MACARONS OU DE VERRINES.

DE NOMBREUSES SAVEURS SONT DISPONIBLES SUR LE SITE ET POURRONT ÊTRE DÉFINIES LORS DE LA COMMANDE.

UNE COMPOSITION BASÉE SUR UNE PÂTE SUCRÉE OU  
SABLÉE, NATURE OU CHOCOLAT, GARNIE D'UNE CRÈME  
PARFUMÉE.

LA DÉCORATION VARIE SELON VOS ENVIES : FRUITS DE  
SAISON, ÉLÉMENTS EN CHOCOLAT.

LES NUMBER CAKES SONT DÉCORÉS DE FRUITS DE SAISON.  
PROPOSÉS EN 6/8 PARTS OU 10/12 PARTS.



**LE NUMBER CAKE**



*« Je suis Camille, votre artisan pâtissier. Je serais ravie de rendre inoubliables vos moments de fête et de célébration. »*



Ma pâtisserie est artisanale, fabriquée dans mon atelier en région nantaise.



Je tiens compte de la saisonnalité afin de proposer une pâtisserie « engagée ».



La livraison est possible sur Nantes et sa couronne.

# CONTACT



LespatisseriesdeCamille44



LespatisseriesdeCamille44



06.99.32.55.36



[lespatisseriesdecamille.fr](http://lespatisseriesdecamille.fr)