

Collection
CÉLÉBRATIONS



MAISON

Vatelier

L'ART DES PRÉPARATIFS

Tout le savoir-faire de nos équipes est à votre service pour vous offrir une dégustation gourmande et mémorable. La Maison Vatelier vous propose un service attentif pour comprendre et cerner au mieux vos envies.

Parce que chaque détail compte, nous recueillons vos idées, inspirations, pour imaginer avec vous le dessert qui donnera vie à votre événement.







Les WEDDING CAKES

Un gâteau qui nous émerveille par sa beauté et sa douceur.

Entremets superposés recouverts d'une fine couche de pâte à sucre. Ce dessert est composé d'un biscuit façon madeleine, d'une crème montée légère à la vanille de Madagascar et de fruits au choix: framboise - fraise - passion mangue ananas.

Le décor de l'entremets est choisi avec vous et selon le thème de votre événement.

De 12 à 100 personnes



Les NAKED CAKES



Une version plus légère, le naked cake est un wedding cake recouvert de crème chantilly pour un décor naturel, agrémenté de fleurs, selon vos envies.

Entremets composé d'un biscuit façon madeleine, d'une crème montée légère à la vanille de Madagascar et de fruits au choix: framboise - fraise - passion mangue ananas.



De 12 à 100 personnes



Les ENTREMETS FESTIFS



RÉGALICE

Un dessert léger composé de biscuit génoise, crème légère et de fruits: framboise - fraise - passion mangue ananas, recouvert d'une fine couche de pâte à sucre.

Vous pouvez également partager vos inspirations pour la décoration de ce gâteau.

Ce dessert est disponible en format rectangulaire jusqu'à 40 personnes.

GRANDS GÂTEAUX

Nos entremets sont également disponibles en grands formats :

Le royal: Mousse légère chocolat noir, feuilletine praliné et biscuit macaron

Le délice: Crème légère à la vanille de Madagascar, framboises, biscuit macaron moelleux et meringue italienne

Le 3 chocolats: Déclinaison des 3 chocolats en ganaches onctueuses et biscuit au chocolat

Le framboisier: Crème légère à la vanille de Madagascar, framboises, biscuit madeleine

Le fraisier: Crème légère à la vanille de Madagascar, fraises, biscuit madeleine

De 4 à 40 personnes

La CASCADE D'ENTREMETS

Une déclinaison de vos entremets Maison Vatelier préférés disposés sur un présentoir joliment décoré selon vos envies. L'occasion de proposer une farandole de desserts pour votre célébration !

Veillez vous référer à notre gamme de gâteaux pour le choix de votre cascade.

Nos présentoirs sont disponibles pour
6 et 8 grands gâteaux

Le NUMBER CAKE

Un dessert léger et craquant ! Le number cake est proposé en version vanille et fruits rouges et en version chocolat.

6 à 10 parts par chiffre

Les FOURS SUCRÉS

Vos desserts préférés en version mini, l'occasion de déguster une multitude de saveurs. Composez votre plateau ou choisissez un assortiment: tarte caramel, tarte citron, tarte framboise, tarte fruits, éclair, choux...

Nous conseillons 4 pièces par personne

La CROQUENBOUCHE NOUGATINE



La pièce traditionnelle de vos repas de fête !

Majestueuse pièce montée réalisée en nougatine amande et choux caramélisés garnis de crème à la vanille de Madagascar.

Le décor est choisi avec vous et selon le thème de votre événement.

Pour 10 personnes minimum
4 choux par personne





Pour 10 personnes minimum
4 choux par personne



Les CHOUX FONDANTS

Cette ravissante pièce montée est réalisée avec des choux garnis d'une onctueuse crème et glacés de fondants colorés.

Vous avez le choix entre plusieurs parfums: vanille, chocolat, caramel, pistache, citron, framboise, praliné, passion, café, fraise.

Pour une harmonie des saveurs et des couleurs nous vous conseillons 2 parfums au choix.



Les de PYRAMIDES de MACARONS

Une pyramide de douceurs sucrées et colorées

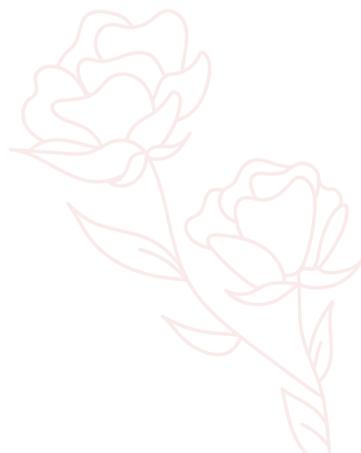
Ces macarons aux coques craquantes et coeurs fondants orneront à merveille vos tables de réception.

Composez votre pyramide selon nos parfums de macarons: vanille, chocolat, caramel, pistache, framboise, fraise, coquelicot, citron

Pour une harmonie des saveurs et des couleurs, nous vous conseillons 2 parfums au choix.



À partir de 40 macarons



Les INFOS PRATIQUES



COMMANDE

Rendez-vous dans nos boutiques pour passer votre commande. Notre équipe de vente se fera un plaisir de vous conseiller sur nos prestations et les possibilités de personnalisations de vos gâteaux de fête.

DÉLAIS

Il n'est jamais trop tôt pour commencer à imaginer le dessert qui donnera vie à vos événements. Vous avez jusqu'à 7 jours minimum avant la date de votre cérémonie pour commander.

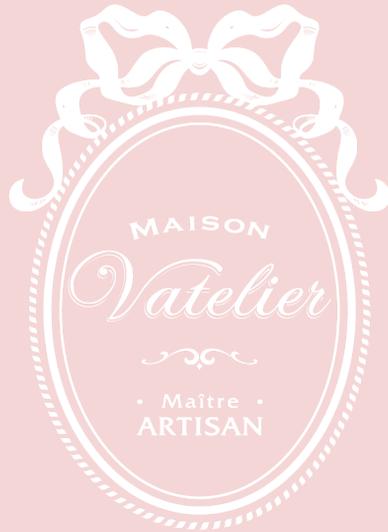
RÈGLEMENT

Nous prenons un acompte de 50% pour valider votre commande. Le solde du paiement est réglé 15 jours avant la livraison.

LIVRAISON

La Maison Vatelier propose la livraison des pièces événementielles sur votre lieu de réception. Les conditions sont définies dans l'annexe de ce document.

MAISON
Vatelier



Pour toute demande, nous serons
heureux de vous conseiller:

ROUEN

78 rue des Carmes
02 59 05 00 01

QUINCAMPOIX

27 place de la mairie
02 35 34 70 39

www.maison-vatelier.com