



LES GÂTEAUX SUR-MESURE



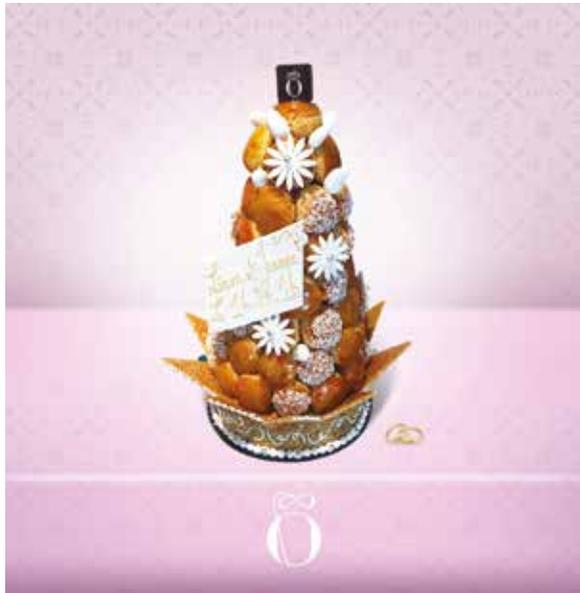
Les
MARIAGES

**VOUS VOUS MARIEZ ET SOUHAITEZ PROPOSER UNE PIÈCE MONTÉE QUI
RESTERA À JAMAIS DANS LES SOUVENIRS DE CONVIVES ?**

Les pâtisseries Opéra sauront vous créer la pâtisserie de vos rêves, entièrement
sur-mesure selon vos envies, coloris ou votre thème.



Photographies non contractuelles.



Photographies non contractuelles.

Photographies non contractuelles.



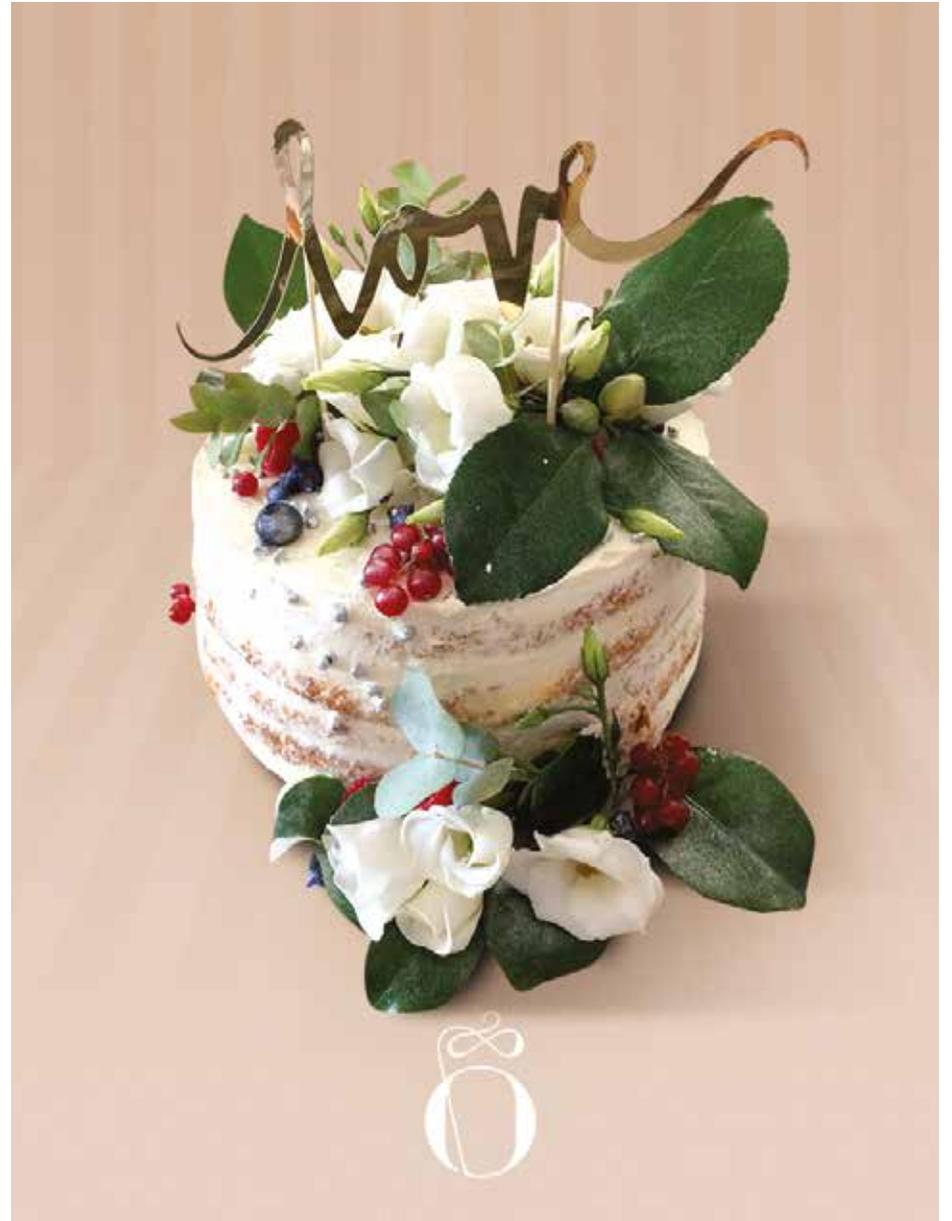
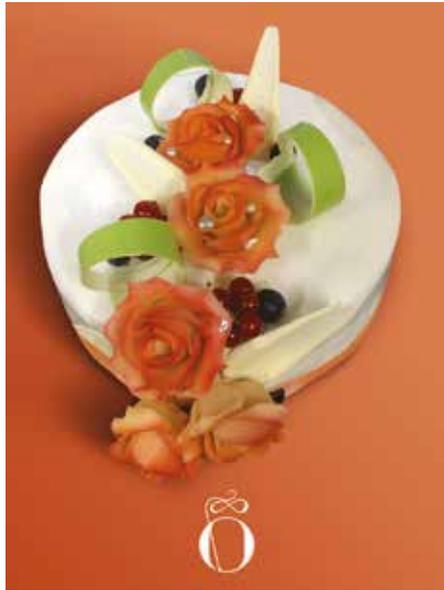
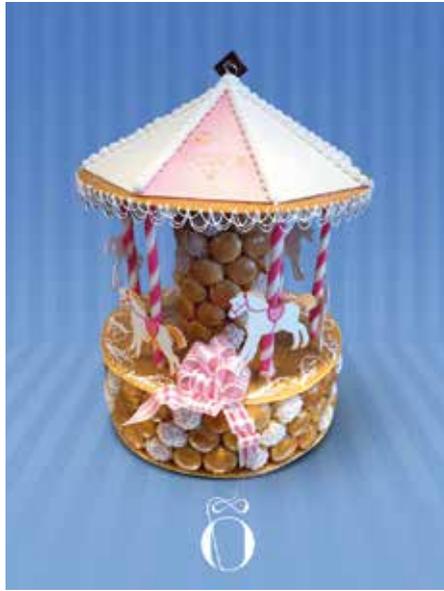
Les
COMMUNIONS
et **BAPTÊMES**

**VOUS FÊTEZ LA COMMUNION OU LE BAPTÊME DE VOTRE ENFANT
ET SOUHAITEZ LUI OFFRIR UN MERVEILLEUX GÂTEAU ?**

Les pâtisseries Opéra sauront vous créer le gâteau de vos envies.



Photographies non contractuelles.



Photographies non contractuelles.

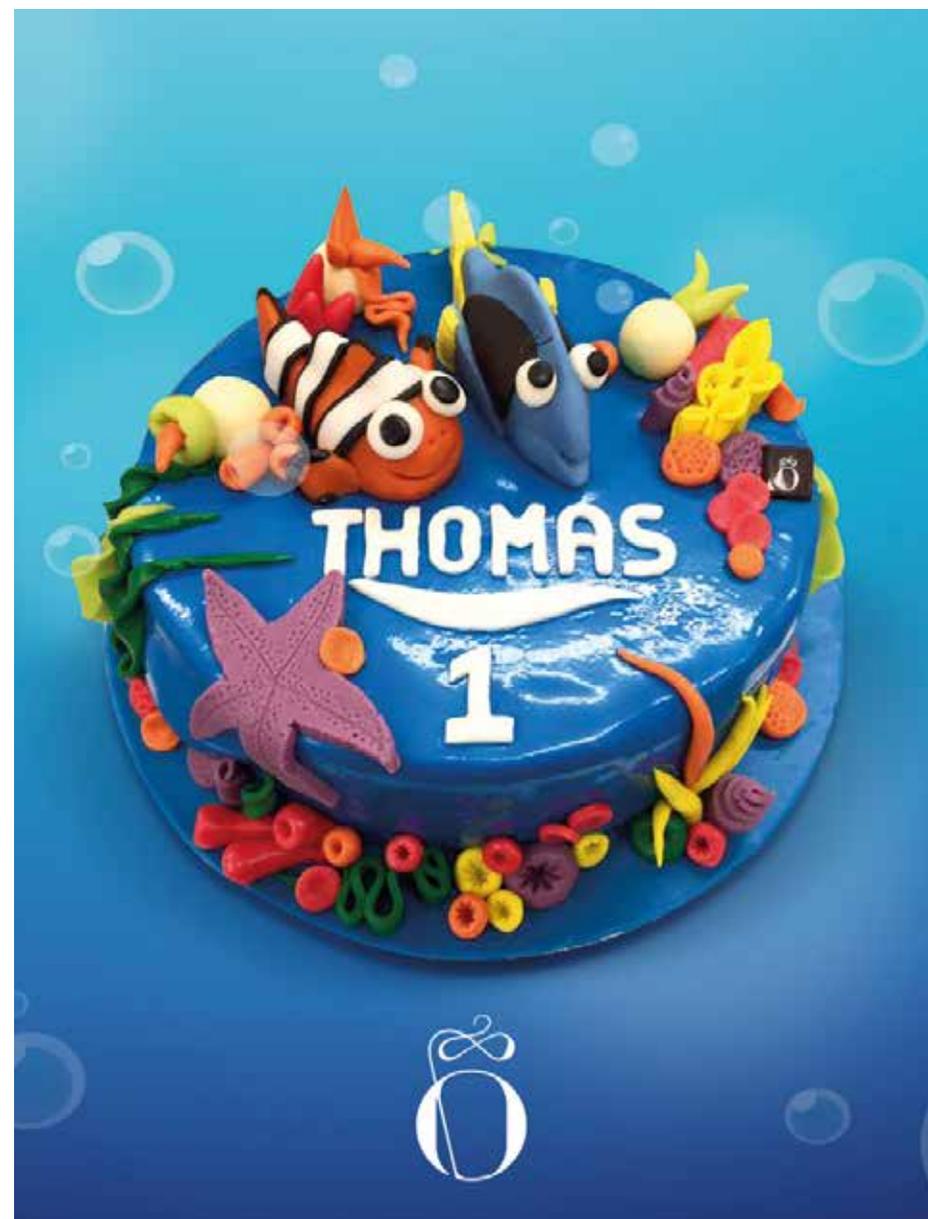
Photographies non contractuelles.



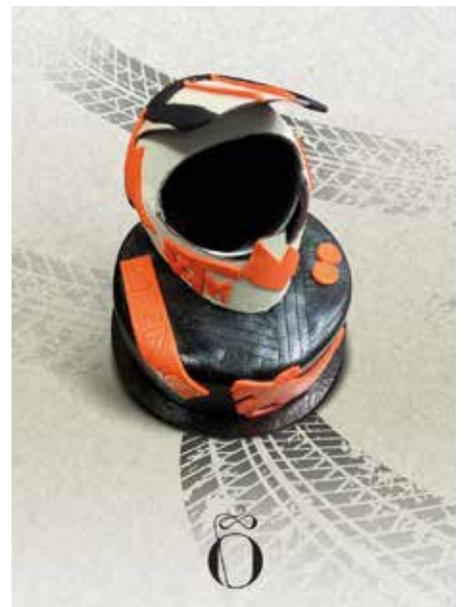
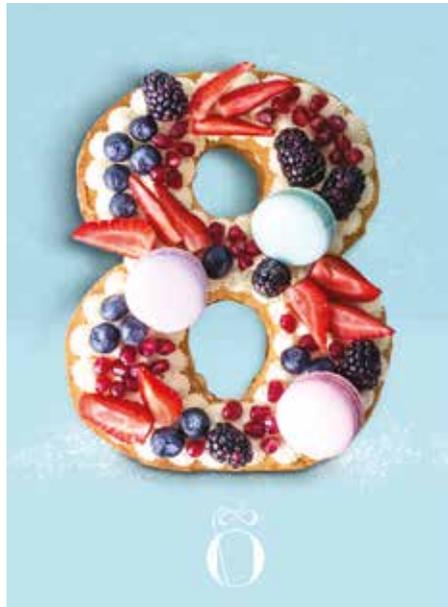
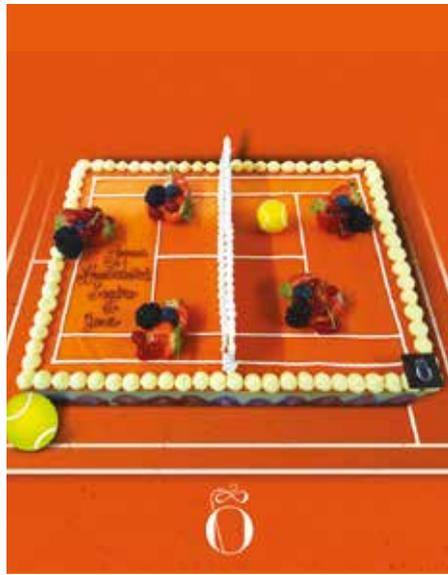
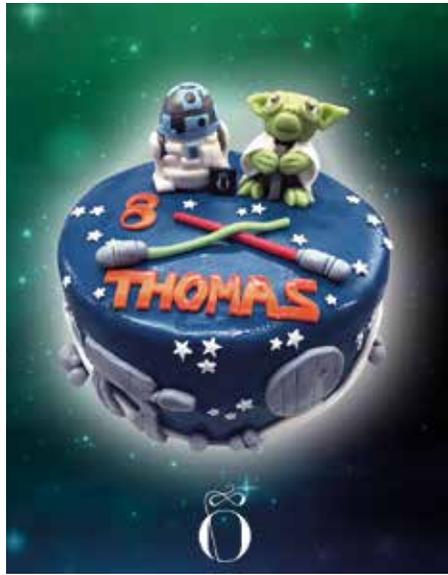
Les
ANNIVERSAIRES

VOUS FÊTEZ VOTRE ANNIVERSAIRE OU CELUI D'UN DE VOS PROCHES ?

Les pâtisseries Opéra sauront vous créer le gâteau d'anniversaire sur le thème de votre choix, entièrement sur-mesure.

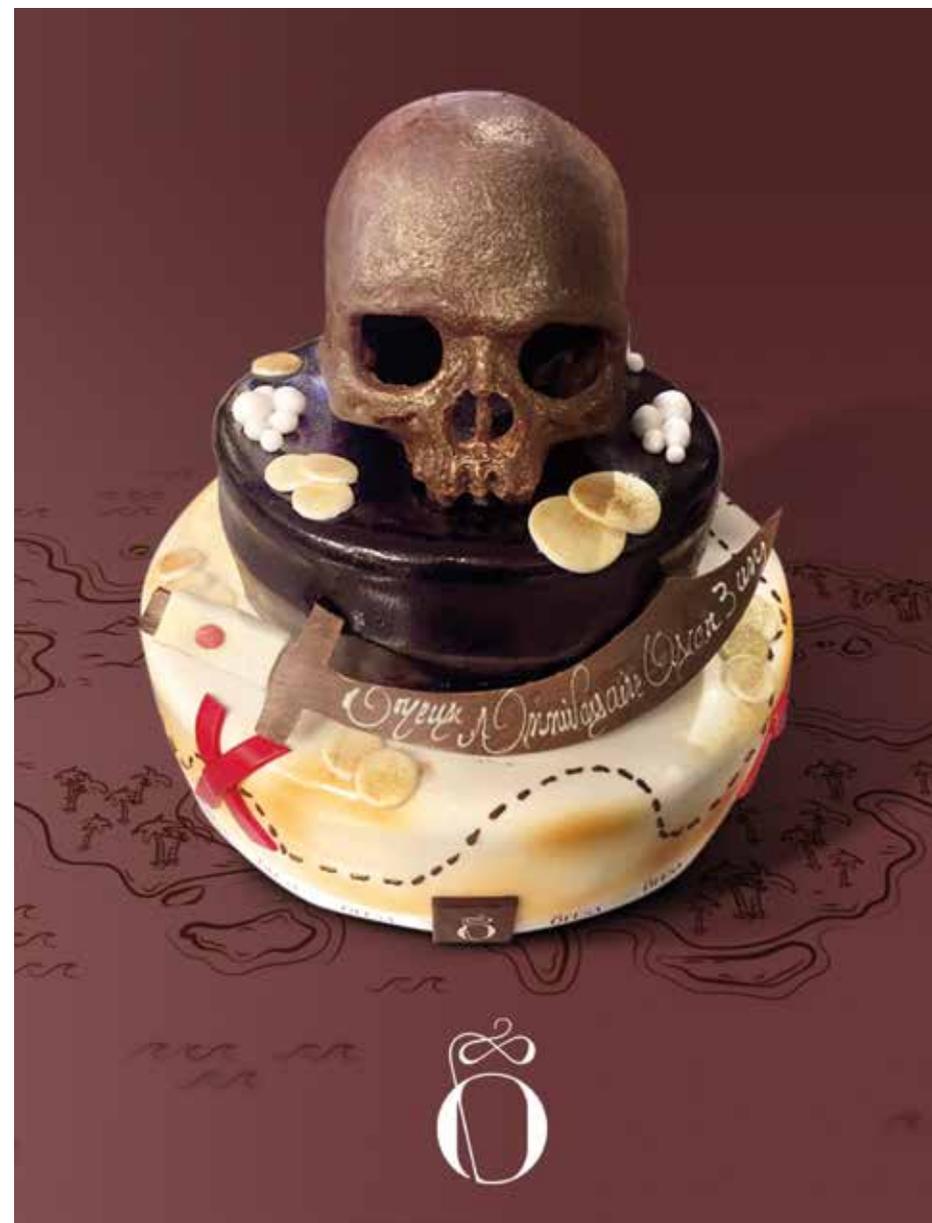


Photographies non contractuelles.



Photographies non contractuelles.

Photographies non contractuelles.



Photographies non contractuelles.

Photographies non contractuelles.



Les
GÂTEAUX
à **THÈME**

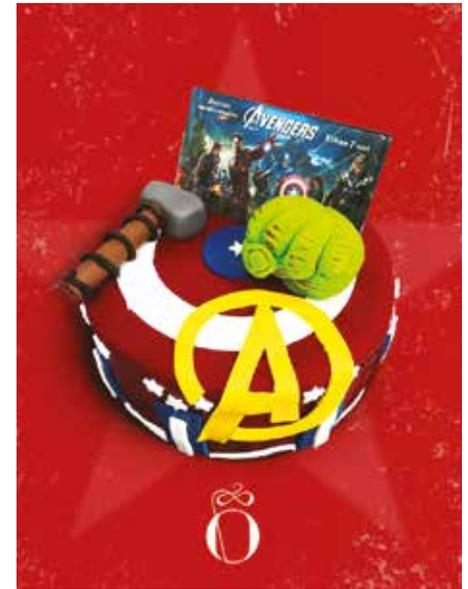
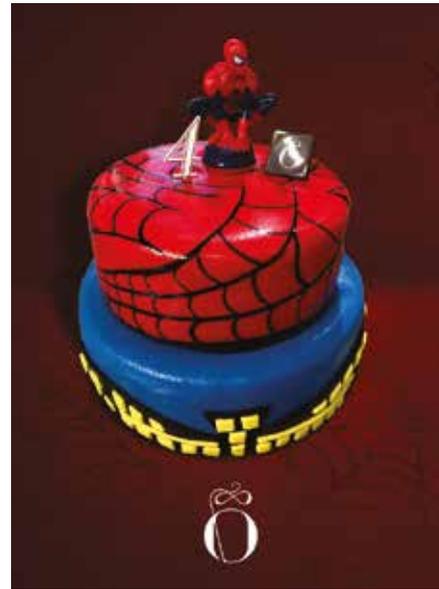
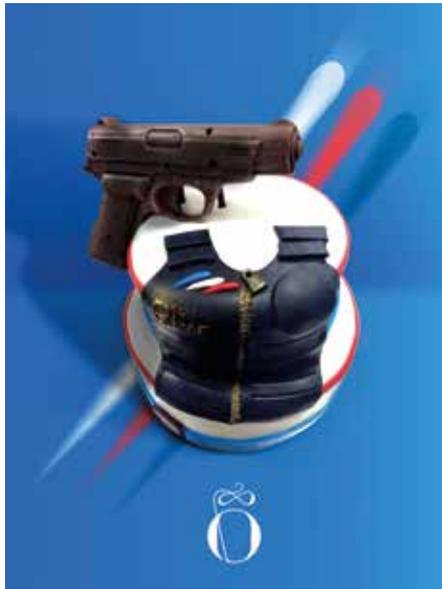
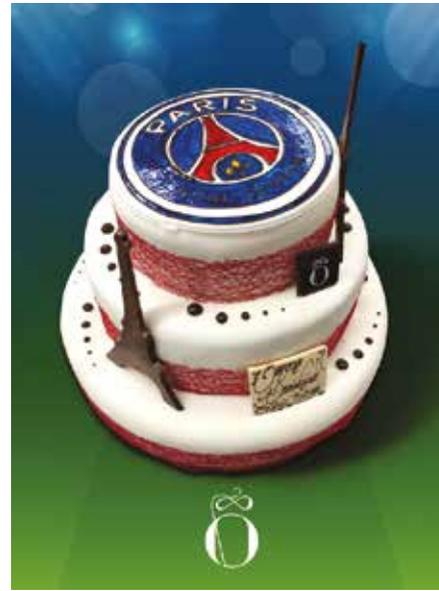
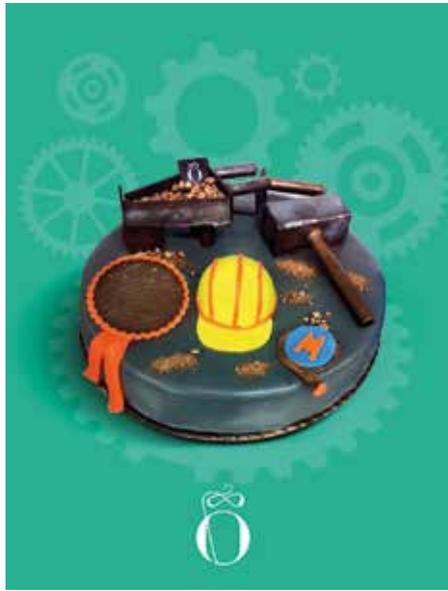
**VOUS SOUHAITEZ UN GÂTEAU SUR-MESURE POUR
UNE OCCASION SPÉCIALE ?**

Les pâtisseries Opéra sauront vous créer le gâteau à thème de votre choix,
entièrement sur-mesure.

Vous pouvez choisir le thème de vos envies, nos créations sont entièrement sur-mesure :
diplôme de fins d'étude, départ à la retraite...



Photographies non contractuelles.



Photographies non contractuelles.

Photographies non contractuelles.

RENSEIGNEMENTS

PIÈCES MONTÉES



15 personnes minimum (classique)
25 personnes minimum (original)
3 choux par personne

Composition :

Base nougatine amande, crème pâtissière vanille ; grand Marnier ; café ; chocolat (maxi 3 parfums/pièce montée).

Possibilité de parfum original (praliné, rhum, mangue passion, vanille fraise coquelicot) sur demande et pour les commandes de plus de 25 personnes.



Jamais de frigo pour la nougatine et les choux (l'humidité fait fondre le caramel).



Pièce montée

WEDDING CAKES



8 personnes minimum

Composition :

Base génoise pour un bon maintien du gâteau.

Parfums au choix : nature, chocolat ou fondant au chocolat.

Garniture :

Crème légère vanille ou crémeux chocolat. Vous avez la possibilité d'ajouter des fraises ou des framboises avec de la crème légère vanille. La décoration est entièrement faite de pâte à sucre.

Entre 2 étages, il y a toujours 4 personnes de décalage au minimum pour l'harmonie visuelle du gâteau.

Vous souhaitez donner de la hauteur à votre gâteau ? Un étage factice peut être envisagé au tarif de 15.00€.



Wedding cake

PLAQUES ENTREMETS



Attention l'entremet ne supporte pas le poids donc pas ou peu de décoration. Possibilité de le décorer avec une fine pâte d'amande de type terrain de golf, terrain de tennis, devis suivant la décoration demandée.

Sur toutes les plaques, possibilité d'ajouter une plaquette chocolat avec un message (gratuit).

Composition (entremet au choix) :

Diablotin : mousse chocolat noir, biscuit croustillant praliné feuilletine.

Ecureuil : crémeux chocolat noir, ganache montée chocolat au lait et fine feuille de chocolat, noisettes grillées, croustillant praliné, biscuit dacquoise noisette.

Trois chocolats : mousse chocolat noir, lait et blanc, copeaux de chocolats noir, croustillant praliné feuilletine, biscuit chocolat.

Forêt noire : génoise au chocolat, chantilly, griotte.

Fraisier/Fraisier chantilly : crème légère vanille et chantilly, fraises, génoise.

Framboisier/Framboisier chantilly : crème légère vanille ou chantilly, framboises, génoise.

Pinasse : biscuit joconde pistache, gelée de griotte, mousse griotte.

TARTES



Une taille 4 (10 personnes) existe uniquement en tarte fraise, fruits frais, framboise amande, fruits rouges macarons.

Le prix peut être différent suivant le choix de la tarte (crumble poire chocolat, abricot, fraise chantilly, fraise, fruits cuits, fruits frais, pomme).

Découpe possible uniquement sur fruits cuits (offert).

NUMBERS CAKES

3

Composition :

Deux couches de feuilletage, crème légère vanille, fruits de saison, macarons.

Le number cake se décline en chocolat : crème légère en chocolat, morceaux de fondants au chocolat, riz soufflé, fine feuille chocolat noir, macarons.



Entremet



Tarte



Number cake