



LES SAVEURS

Wedding Cake & Gâteaux à étages

Vous souhaitez composer vous même votre gâteau ?

Choisissez vos saveurs :

Saveurs Printemps/Été (Avril à Sept)

BASE : MOLLY CAKE

Le Molly cake est une génoise à base de crème montée, ce qui le rend moelleux tout en ayant une bonne tenue pour les gâteaux à étages.

CITRON - VANILLE - CHOCOLAT - NOISETTES

GARNITURE : CHANTILLY MASCARPONE

VANILLE - CAMEL BEURRE SALÉ - CITRON - PISTACHE - PRALINÉ - VERVEINE - BASILIC - MENTHE - COCO - MOUSSE AU CHOCOLAT 64%

FRUITS DE SAISON

(Avril à Juin)

FRAISES - POMMES

(Juin à Sept)

FRAMBOISES - MÉLANGE FRUITS ROUGES - MANGUES - PÊCHES - ABRICOTS

*

Saveurs Automne/Hiver (Sept à Mars)

BASE : MOLLY CAKE

VANILLE - CHOCOLAT - NOISETTES - NOIX DE PÉCAN - NOIX

GARNITURE : CHANTILLY MASCARPONE

VANILLE - CAMEL BEURRE SALÉ - PRALINÉ - PISTACHE - COCO - EARL GREY BERGAMOTE - MOUSSE AU CHOCOLAT 64%

FRUITS DE SAISON

POMMES - POIRES - MANGUES



LES SAVEURS

Wedding Cake & Gâteaux à étages

*Vous manquez d'inspiration ?
Martine Macarons & Pâtisserie vous propose les combinaisons suivantes :*

Saveurs Printemps/Été (Avril à Sept)

CHOCOLAT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes, craquant praliné & mousse chocolat noir 64%.

VANILLE FRAISE (Avril à Juin)

Molly cake vanille (ou zestes de citrons), chantilly mascarpone vanille, fraises fraîches.

FRAISE & HERBE AROMATIQUE (Avril à Juin)

Molly cake vanille, chantilly mascarpone verveine, basilic ou menthe & fraises fraîches.

FRAISE & PISTACHE (Avril à Juin)

Molly cake vanille, chantilly mascarpone pistache & fraises fraîches.

VANILLE/CHOCO FRAMBOISE (Juillet à Sept)

Molly cake vanille ou chocolat, chantilly mascarpone vanille ou mousse au chocolat noir 64% & framboises fraîches.

PÊCHE VERVEINE (Juillet à Sept)

Molly cake vanille ou citron, chantilly mascarpone verveine & pêches pochées.

ABRICOT PRALINÉ (Juillet/Août)

Molly cake aux noisettes, craquant praliné, chantilly mascarpone praliné & abricots rôtis.



LES SAVEURS

Wedding Cake & Gâteaux à étages

*Vous manquez d'inspiration ?
Martine Macarons & Pâtisserie vous propose les combinaisons suivantes :*

Saveurs Automne/Hiver (Sept à Mars)

CHOCOLAT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes, craquant praliné & mousse chocolat noir 64%.

FORÊT NOIRE

Molly cake chocolat, chantilly mascarpone vanille, cerises Amarena.

POIRE CHOCOLAT

Molly cake aux noisettes, mousse chocolat noir 64%, poires pochées.

POIRE & EARL GREY BERGAMOTE

Molly cake vanille, chantilly mascarpone infusée au thé earl grey & poires pochées.

POMMES CARAMEL

Molly cake vanille ou noix de pécan, chantilly mascarpone caramel ou chantilly vanille et sauce caramel, pommes cuites.

MANGUE

Molly cake vanille ou noisettes, chantilly mascarpone vanille, mangues fraîches.