

VOS DESSERTS DE FÊTES

RIGUEUR, EXCELLENCE, SAVOIR-FAIRE

pullel

ROMANS - VALENCE

TRADITIONNEL

LE CÔNE

Dégustez nos irrésistibles et incontournables choux caramélisés, assemblés et montés à la main par nos pâtissiers. Garnis d'une onctueuse crème mousseline vanille ou chocolat, ces petits trésors raviront tous les gourmands.

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

Parfums des choux :

- Vanille avec une pointe de Rhum
- Chocolat (décoration grain de sucre)
- Vanille sans Rhum
- Café

Taille : Nous conseillons de prévoir 3 choux par personne. Notre taille minimum est de 10 personnes soit 30 choux.

Tarifs : De 10 à 15 personnes : 7,50€/pers

De 16 à 49 personnes : **6,00€/pers** 50 personnes et plus : **5,50€/pers**

Caution de 15€ pour le support (à partir de 15 pers)

Personnalisation:

- Plaques chocolat (offerte)
- Plaque nougatine (12,00€)
- Plaque nougatine forme personnalisée (à définir)
- Petite fleur pastillage (15,00€/pc)
- Grande fleur pastillage (25,00€/pc)
- Fleurs fraiches (à définir)
- Décoration en chocolat personnalisé (20,00€)

Conseils : À conserver dans une pièce à 15° (type cave, garage)

Allergènes: Gluten, œufs, lait, fruits à coques, soja.

Photo non contractuelle.



TRADITIONNEL

LE PODIUM

Savourez nos choux garnis de crème mousseline et recouverts de caramel : la pièce montée idéale pour célébrer vos moments inoubliables.

Parfums des choux :

- Vanille avec une pointe de Rhum
- Chocolat (décoration grain de sucre)
- Vanille
- Café

Taille : Nous conseillons de prévoir 3 choux par personne. Notre taille minimum est de 15 personnes soit 45 choux.

Tarifs : De 15 à 49 personnes : **7,50€/pers**50 personnes et plus : **6,00€/pers**Caution de 15€ pour le support

Personnalisation:

- Plaques chocolat (offerte)
- Plaque nougatine (12,00€)
- Plaque nougatine forme personnalisée (à définir)
- Petite fleur pastillage (15,00€/pc)
- Grande fleur pastillage (25,00€/pc)
- Fleurs fraiches (à définir)
- Décoration en chocolat personnalisé (à définir)
- Macarons (à partir de 1,50€/pc)

Conseils : À conserver dans une pièce à 15° (type cave, garage)

Allergènes: Gluten, œufs, lait, fruits à coques, soja.

Photo non contractuelle.



påtissier - CHOCOLATIER

TRADITIONNEL

AUTRES FORMES

Toujours réalisés à partir de nos délicieux choux à la crème traditionnelle, d'autres formes de montages sont disponibles :

Forme	Taille	Tarifs	
Berceau	25 pers minimum soit 75 choux	7,50€/pers	
Cygne	25 pers minimum soit 75 choux	7,50€/pers 6,00€/pers pour 50pers et +	
Eglise	25 pers minimum soit 75 choux	7,50€/pers 6,00€/pers pour 50pers et +	
Livre	25 pers minimum soit 75 choux	7,50€/pers 6,00€/pers pour 50pers et +	
Cocur	30 pers minimum soit 90 choux	7,50 € /pers	
Nombre ou Chiffre	50 pers minimum soit 150 choux 7,50€/pers		
Gondole	70 pers minimum soit 210 choux	7,50€/pers	

Parfums des choux :

• Vanille avec une pointe de Rhum

Cl. 1 :

• Chocolat

• Vanille

• Café

Personnalisation:

Plaque nougatine (12,00€)

Plaque nougatine forme personnalisé (15,00€)

Fleur pastillage petite (15,00 $\mbox{\ensuremath{\note}/pc}$), grande (25,00 $\mbox{\ensuremath{\note}/pc}$)

Fleurs fraiches (tarif à définir)

Décoration en chocolat personnalisé (20,00€)

Mille C

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

MODERNE

WEDDING CAKE À LA FRANCAISE

Nous proposons dorénavant des « wedding cake à la française » réalisés à partir d'entremets de notre gamme. Les gâteaux sont idéalement superposés grâce à un présentoir modulable (qui nécessitera une caution), spécialement conçu pour la mise en valeur d'entremets.

Saveurs: Les parfums des desserts dépendent de notre carte de saison, nous vous invitons à les consulter sur notre site internet www.guillet.com/entremets puis à nous contacter directement afin de discuter ensemble de la création de votre dessert selon vos idées et souhaits.



Tarifs: 9,00€ la part*

Caution de 50€ par étage de support

*qui comprend le dessert et la location du présentoir

Conseil de dégustation : À déguster très frais. Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coques, soja.

Photo non contractuelle.

Options:

La décoration à partir 50€ (fleurs fraiches,...)

La personnalisation au sommet 50€ (initiale, âge, prénom,...)

Le socle factice pour réhausser 50€ Livraison à partir 50€

Mille C

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

MODERNE

CASCADINE DE PETITS GÂTEAUX

Epatez vos invités avec cette option facile à installer et très avantageuse à servir ! Cette pyramide saura satisfaire vos envies de desserts moderne et pratique. Les gâteaux individuels (ou minis-gâteaux de soirée) sont disposés sur un support en polystyrène (forme ronde ou carré), recouvert d'une couche de meringue afin d'assurer un esthétisme idéal.

Saveurs: Les parfums des desserts dépendent de notre carte de saison, nous vous invitons à les consulter sur notre site internet www.guillet.com/patisseriesindividuell es puis à nous contacter directement afin de discuter ensemble de la création selon vos idées et souhaits.



Tarifs

Individuels

1er gamme : 4,80€ par pièce (Ex : Le Plaisir) 2eme gamme : 5,10€ par pièce (Ex : Baba Rhum) 3eme gamme : 5,40€ par pièce (Ex : Le Rose Baiser)

Location de 100€ pour le support

Minis-gâteaux

Eclair, tarte et choux... 2.60€ l'unité

Millet

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

MODERNE

NUMBERS CAKE



Taille: 1 chiffre convient pour 15 à 20 personnes. 2 chiffres sauront satisfaire 30 à 40 gourmands.

Saveurs: Les parfums des desserts dépendent de notre carte de saison, nous vous invitons à les consulter sur notre site internet www.guillet.com/entremets puis à nous contacter directement afin de discuter ensemble de la création de votre dessert selon vos idées et souhaits.

Tarifs:

1er gamme : 79,00€ - 1 chiffre de 15 personnes (Ex : Le Plaisir)

2
eme gamme : 84,00€ - 1 chiffre de 15 personnes (Ex : Douceur de Toscane)

3eme gamme : 99,00€ - 1 chiffre de 15 personnes (Ex : Le Rose Baiser)

Millet

PATISSIER - CHOCOLATIER

PYRAMIDE DE MACARONS

Petite gourmandise à la fine enveloppe croustillante et au coeur moelleux, le macaron faisait déja recette au XVIIème siècle. Aujourd'hui encore il ne cesse de ravir nos papilles. Idéale pour vos réceptions, nous vous conseillons de compter 2 macarons par personnes. En guise de dessert unique, lors d'un mariage ou d'un baptême, comptez 5 macarons par

personne.

Tarifs:

24 pièces - 44,00€ 40 pièces - 75,00€ 60 pièces - 108 00€

60 pièces - 108,00€

84 pièces - 145,00€ 112 pièces - 190,00€

Dans la limite des stocks disponibles



Composition : Assortiment de macarons choisi selon la collection de la saison. Nos macarons sont artisanaux et libres de gluten.

Conseil de dégustation : À déguster très frais. Allergènes : Lait, œufs, fruits à coques, soja.

Photo non contractuelle.

Millet

PATISSIER - CHOCOLATIER









Cône avec personnalisation au sommet et fleurs fraiches 70cm - 150 choux





Cône avec personnalisation de plaque nougatine $40 \mathrm{cm}$ - $60 \mathrm{~choux}$





Cône traditionnel avec support nougatine 80cm - 200 choux



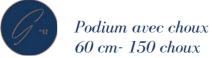






















Eglise avec plaque nougatine personnalisée 70 x 40 cm - 75 choux





Cascadine de minis-gâteaux de soirée et pyramides de macarons $150~{\rm minis}$ gâteaux - $2~{\rm pyramides}$ de $60~{\rm macarons}$

BRUNCH

PETIT DEJ' - BRUNCH

Vous souhaitez continuer les festivités le lendemain autour d'un petit déjeuner ou d'un brunch dominical ? Nous serions heureux de vous accompagner en vous proposant nos services.

Plateau de croissants, pains au chocolat et autres viennoiseries.

Plaque de quiche ou de pizza découpée en petite part.

Cake vanille, chocolat, citron

Pogne, St genix...



Petit-Dej

Croissant : 1,30€ Pain Chocolat : 1,40€ Brioche au sucre : 1,50€

Brioche pépites de chocolats : 2,00€

Brioche praline : 2,00€

Mini-viennoiserie : à partir de 0,80€/pc

Pogne 500g : 10,00€ St Genix 500g : 10,00€

Quiche lorraine ou légumes

Plaque entière : 48,00€

Pizza

Demi plaque (environ 12 parts) : 25,00€ Plaque entière (environ 25 parts) :

45,00€ Saveurs :

Pizza raviole Pizza chèvre tomate Pizza jambon champignon Pizza boeuf cheddar

Millet

PATISSIER - CHOCOLATIER

1162

INFORMATION

PIÈCE MONTÉE à base de choux

à remplir et à transmettre en boutique ou par mail <u>valence@guillet.com</u>

Nom Prénom :	Date: //			
Téléphone : ///	Boutique : Romans Valence Entourez la boutique de votre choix			
Quel est l'évènement :				
Couleur ou thème :	Date de l'évènement :/			
Forme de la pièce montée (en comptant 3 choux p	par personne) :			
Parfum des choux (jusqu'à 3 possibles) Unille avec Rhum	☐ Chocolat ☐ Vanille sans Rhum ☐ Café			
Personnalisation Inscription:				
☐ Plaque chocolat (offerte)	Fleurs fraiches (à définir)			
☐ Plaque nougatine (12,00€)	Fleur pastillage (à partir de 15,00€)			
☐ Plaque nougatine forme personnalisée (à définir)	Décor en chocolat personnalisé au sommet (à définir)			
•	on (50€ : 20km aux alentours, puis 1,50€/km)			
	le livraison :			
Adresse	e précise :			
Personn	ne à contacter :			
Télépho				

Le **paiement** doit être effectué **en totalité à la prise de commande**. Pour le prêt du support (à partir de 20 pers), un chèque de caution de 15€ vous sera demandé.

INFORMATION



WEDDING CAKE à la française

à remplir et à transmettre en boutique ou par mail <u>valence@guillet.com</u>

Nom Prénom : Téléphone :///		Date: / /			
		Boutique : Romans Valence Entourez la boutique de votre choix			
Quel est l'évènement :				le personnes :	
Couleur ou thème :		Date de l'évènement :/			
Gâteau(x) souhaité(s)					
Gamme Signatu	re : 🔲 (Croustillon	☐ Rose Baiser	Plaisir	
Gamme Saison :					
Options :					
La personnalisation au s La décoration à partir 50			e, prénom,) Inscri	ption :	
Le socle factice pour réh	ausser 50€	Ē			
Retrait boutique	ou	Heure d	on (50€ : 20km aux a le livraison : e précise :	_	
		Personr Téléphe	ne à contacter :		

Le **paiement** doit être effectué **en totalité à la prise de commande**. Pour le prêt du support, un chèque de caution vous sera demandé.

FORMULAIRE



PRET DE MATERIEL wedding cake à la française

Nom Prénom :	Date: / /			
Téléphone : / / /	Boutique : Romans Valence Entourez la boutique de votre choix			
Emprunt du matériel:				
Reconnait avoir reçu à titre de prêt à usage, suivant désigné ci-dessous :	les conditions ci-après le matériel			
Disques plexy (50€ pièce)	Réhausse blanche (50€ pièce)			
Tiges inox (6€ pièce)	Socle Guillet (15€ pièce)			
Caisses plastiques transport (15€ pièce)	Ensemble Topping (50€ les 3 pièces)			
Date de l'emprunt du matériel : / De Signature de l'emprunteur:				
Retour du matériel Le matériel a été reçu en retour le / / Par :				
Commentaires éventuels :				
Signature de la personne ayant réceptionné le matérie	l:			

Un **chèque de caution de**€ a été déposé lors de **la prise de commande** pour le prêt du matériel