

RÉCEPTION



À L'AMÉRICAINNE

Notre sélection
de wedding cakes inspirés des
mariages outre-Atlantique.

↳ Par Anne Clausse



1. LADURÉE Marie-Antoinette, entremets superposés, recouverts d'une fine couche de pâte d'amande et décorés de frise en glace royale (saveur au choix parmi la gamme en cours), à partir de 13,30 € par personne | **2. MA BOÎTE À GÂTEAU** Dessus en pâte à sucre, génoise, ganache parfum au choix ou purée de fruits, à partir de 6 € la part (décor en supplément) | **3. THE CAKE** Dessus en pâte à sucre, fleurs faites main, gâteau ultraléger (recette anglaise), crème au beurre (parfums au choix selon saison: myrtille, fraise, éclats de caramel), à partir de 5 € la part (décor en supplément) | **4. LENÔTRE** Haute Éléance, pyramide d'entremets recouverte de pâte d'amande de couleur blanche et décorée de fleurs en pâte d'amande, à partir de 580 € pour deux étages.



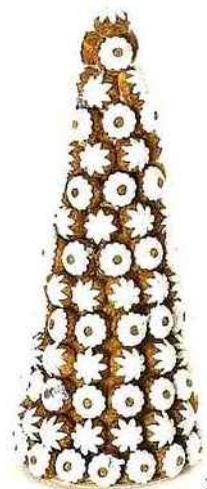
5. PARIS LUXURY CAKES Vintage, étage du dessus peint à la main, avec des incrustations de feuilles dorées alimentaires, bouquet de roses anciennes entièrement faites en sucre, monogramme peint à la main (parfums au choix), prix sur demande | **6. JOUBIN** Rose de Crystal, feuilles de framboises, avec superposition de plusieurs couches de très fines génoises et d'une crème légère (mouseline) aux framboises fraîches, roses fraîches non traitées et cristallisées dans le sucre, couche très fine de pâte à sucre décorée à la glace royale, pastilles de chocolat colorées (personnalisable à souhait) à partir de 12 € par personne | **7. EYE CANDY CAKES** Dessus en pâte à sucre, décorations faites à la main, intérieur à base de génoise vanille ou chocolat avec un fourrage de cream cheese (parfum au choix), de 7 à 10 € la part | **8. LA ROMAINVILLE** Marilyn, génoise blanche ou chocolat, crème au choix (génoise chocolat et crème chocolat ou génoise blanche et crème vanille, noisette ou noix de coco), décors en pâte à sucre (4^e étage factice en supplément), 349 € pour 70 à 80 parts | **9. ARNAUD DELMONTEL** Génoise avec crème au beurre vanille ou chocolat, et fraisier en saison, couverture en pâte d'amande et macarons à la vanille, au chocolat, au café ou au praliné, 950 € par personne (à partir de 20 personnes) | **10. THE FRENCH CAKE COMPANY** Nombreux parfums au choix (vanille, chocolat, amande, citron, orange, café, noix, fruits, pralin, carotte), à partir de 8 € la part.



VARIANTES

Macarons, cupcakes, petits choux : des alternatives sucrées pour ravir vos papilles.

►► Par Anne Clausse



1. CAFÉ POUCHKINE La Tour de l'Impératrice, pièce montée de macarons décorée par de multiples roses en sucre, à partir de 180 € | **2. LENÔTRE** Haute Couture, pièce montée garnie de choux décorés de pâte d'amande (4 choux par personne) et présentée sur socle blanc, 15 € par personne | **3. FAUCHON** Folie Éclairs, pièce montée de mini-éclairs hauts en couleur et en saveur, prix sur demande | **4. HUGO & VICTOR** Herbes Folles, pièce montée de choux combawa, pistache, vanille de Tahiti et citron, prix sur demande | **5. SYNIE'S CUPCAKES** Composition wedding cake et cupcakes (différents parfums au choix), à partir de 4.60 € par personne (décor en supplément)