



## WEDDING CAKE

### «Nude Cake»

Ils peuvent être entièrement recouverts de crème ou ils peuvent laisser entrevoir partiellement le biscuit.

...ou...

### recouvert en pâte à sucre

Ils sont décorés par un fin glaçage en sucre



### DECORATION

Décors en fleurs naturelles ou en sucre, fruits frais, fruits secs...

Décors en sucre, figurines, fleurs, peinture alimentaire...



GATEAU SUR MESURE sur le thème de votre mariage avec un DEVIS PERSONNALISE (supplément en fonction de la complexité du décors choisi)

### LES TARIFS

Pour toute commande un acompte de 30% vous est demandé pour valider la commande.

#### «Nude Cake»

Prix de la part à partir de :

6€

#### Gâteau recouvert de pâte à sucre

Prix de la part à partir de :

6,5€





## LES TAILLES STANDARD

**42 parts**  
**3 étages**  
entre 250  
et 400€\*

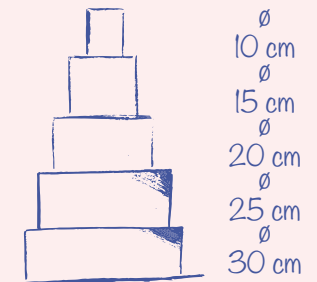
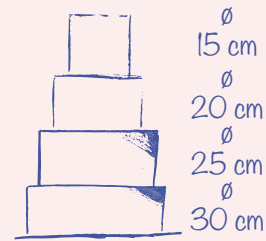
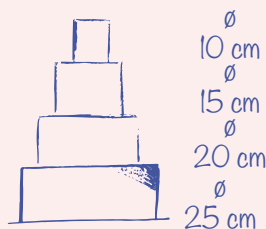
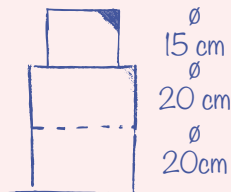
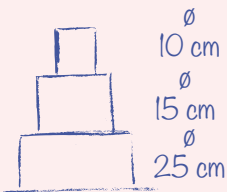
**60 parts**  
**2 étages dont 1 double**  
entre 360  
et 500€\*

**80 parts**  
**4 étages**  
entre 480  
et 600€\*

**130 parts**  
**4 étages**  
(avec un diamètre plus large)  
entre 780 et 900€\*

**140 parts**  
**5 étages**  
entre 840  
et 1100€\*

↑  
Chaque  
étage  
entre 10  
et 14 cm  
de haut



\*fourchette de prix

Possibilité d'ajouter un faux étage pour gagner en hauteur

## LES PARFUMS

Nos gâteaux sont faits d'une **succession de couches de génoises, de crème avec la possibilité d'ajouter un croustillant en supplément (+ 0,50€).**

### Génoises :

Vanille  
Chocolat  
Noisette  
Amande  
Noix de coco  
Sans Gluten  
Zeste d'orange  
Zeste de citron et graines de pavot

### Crèmes :

**Fruitées :** fruit de la passion, citron, framboise, noix de coco

### Gourmandes :

Chocolat blanc fleur d'orange  
Chocolat au lait / noir  
Caramel, nougat, praliné  
Sablé breton  
Pistache  
Spéculos  
Oréo

### Croustillants :

Feuillantine de Spéculos / praliné / pistache / nougat / coco  
Amandes ou noisettes caramélisées  
Crumble sablé breton  
Crumble Oréo  
Kit kat

## CONSERVATION

### Nude Cake

Aucun contact entre les fleurs naturelles et le gâteau, elles seront posées sur une protection transparente.

### Wedding cake recouvert en pâte à sucre

**Attention nos gâteaux ne vont jamais au frigo !!**  
Ils sont conçus pour rester à température ambiante, dans un endroit sec jusqu'au moment de sa dégustation.





## DEGUSTATION

Pour une commande de plus de 42 parts :

- Rendez-vous dégustation OFFERT à notre atelier (deux personnes)
- Un moment privilégié et l'occasion de partager l'ambiance désirée pour votre wedding cake.

**TOUT CELA AUTOUR D'UNE BONNE PART DE GATEAU !**

Ce rendez-vous est gratuit et sans engagement

## LIVRAISON



A partir de 20 parts, la livraison de votre gâteau est de 0,80€ du KM (aller + retour)

Un forfait de 40€ pour les livraisons de moins de 20km ou venez le chercher directement à l'atelier



N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions, nous y répondrons rapidement.  
**Nous serons ravis de vous accompagner pour votre projet mariage !**



## CONTACTEZ-NOUS :



Marie Le Mignant



09.51.19.35.82



4 rue Lamoricière  
44000 Nantes



hello@sugar-sugar.fr



www.sugar-sugar.fr



*A tres vite !  
Marie, creatrice de gateaux*

## SUIVEZ-NOUS :

