



PÂTISSERIE DE FÊTES

Votre dessert
sur-mesure



Une passion avant tout...

Partage, émotions, gourmandise

Derrière **La Marquise d'Izora**, c'est une jeune passionnée de pâtisserie qui se cache.

Autodidacte, j'ai commencé à réaliser des wedding cake dans un prestigieux domaine en Provence, où je me suis perfectionnée pendant 4 ans avant de créer **mon entreprise spécialisée dans le cake design**.

Attentive aux envies de mes clients, et ayant à cœur de les satisfaire, je serai à votre écoute pour répondre à toutes vos demandes et réaliser **le dessert de vos rêves** !

La qualité, la précision et l'originalité sont mes maîtres mots.

A très bientôt

Lora



Saveurs

Je vous propose de composer vos gâteaux sur-mesure



Ils sont constitués d'un **biscuit** à base de crème fraîche de plusieurs parfums possibles, que je garnis de **curds** rafraîchissants ou de **mousses** légères. Le tout agrémenté de morceaux de fruits, de pépites de chocolat ou toutes autres **gourmandises** dont vous rêvez !

Pour assurer la tenue du gâteau et sa stabilité, veuillez noter que tous les gâteaux sont recouverts d'une **très fine couche** de crème au beurre avant d'être recouverts de pâte à sucre.

Saveurs du biscuit :

- / Vanille
- / Chocolat
- / Noix de coco

Saveurs de curd :

Confiture épaisse à base de fruits

- / Fruits rouges
- / Citron
- / Poire
- / Pomme
- / Fraise
- / Framboise
- / Pêche
- / Fruits de la passion

Saveurs de mousse :

Ganaches montées aériennes

- / Vanille Bleue de la Réunion
- / Chocolat (noir, au lait, blanc, praliné)
- / 3 chocolats
- / Kinder
- / Nutella
- / Caramel beurre salé
- / Crème de marrons

Saveurs d'infusion :

Pour parfumer les curds ou les mousses (ingrédients naturels uniquement)

- / Menthe
- / Basilic
- / Cannelle
- / Violette
- / Lavande

Insert de gourmandises :

- / Noix de coco
- / Morceaux de fruits frais (fraise, framboise, mangue, ananas, banane...)
- / Pépites de chocolat
- / Kinder (schoko-bons)
- / Spéculoos
- / Noisette
- / Griottes
- / Caramel mou
- / Pistache



Cette liste est non-exhaustive, à vous de créer vos associations ou saveurs inédites...

Gâteaux à thèmes

A partir de 7€ la part

Les gâteaux de cake design sont recouverts et décorés de **pâte à sucre**.

Ils sont caractérisés par des décorations thématiques qui correspondent aux **envies**, **passions** ou **style de la personne** pour qui le gâteau est destiné.

Ils peuvent être proposés pour divers évènements tel que les **anniversaires**, **baptêmes**, **soirées d'entreprises**, **départ à la retraite**...

Possibilité d'étage factice sur demande.

Minimum 10 parts.



Naked cake

A partir de 6€ la part

De sa traduction littérale «gâteau nu», on l'appelle ainsi car une fois prêt et monté, on le recouvre généralement de pâte à sucre.

Pour un aspect plus **brut et champêtre**, on les laisse ainsi, recouverts uniquement de crème laissant **apparaître les couches de biscuits**.

La décoration est sobre avec des fleurs artificielles, fleurs fraîches ou fruits frais...

Minimum 10 parts.



Nude cake

A partir de 6€ la part

A l'inverse des Naked cake, les Nude cake sont des gâteaux entièrement recouverts de crème lissée ou brossée et qui ne **laisse pas apparaître les couches de gâteaux**.

La décoration peut-être plus travaillée ou laissée naturelle avec des fleurs ou des fruits.

Possibilité d'étage factice sur demande.

Minimum 10 parts.



Wedding cake design classique

A partir de 7€ la part

Ces gâteaux composés de **3 étages minimum** sont recouverts de pâte à sucre. Leur décoration est **sobre et épurée** avec des fleurs fraîches ou artificielles, de la dentelle, des rubans...

Pour un effet vertigineux, il est possible d'ajouter des étages factices en guise de socle au gâteau.

Les wedding cake peuvent proposer des **parfums différents sur chaque étage** pour plus de choix et de gourmandises.

Minimum 40 parts.



Wedding cake design prestige

A partir de 8€ la part

Ces créations originales s'inspirent du **thème du mariage**, des **passions des mariés**, ou de leur envie de proposer une **décoration de gâteau décalée** et qui surprendra tous les convives.

Ces décorations sont beaucoup plus travaillées et recherchées. Elles peuvent être chic, gourmandes, ou représenter des mondes fantastiques ou imaginaires.

Possibilité d'étage factice sur demande.

Minimum 40 parts.



Entremets - Mignardises

A partir de 4€ la part



Les entremets et mignardises sont composés de façon différente que les gâteaux de type cake design.

Du fait de leur petite hauteur, 4,5cm généralement, ils n'ont pas de contraintes de tenue et **la mousse est leur principal élément.**

Ils sont constitués d'un **biscuit ou base sablée**, de **mousse** aux saveurs diverses et d'**inserts** crémeux ou fruités.

Ils sont généralement décorés avec des fleurs artificielles, fleurs fraîches, fruits frais, bonbons, meringues....

Minimum 10 parts.



Number cake

A partir de 5€ la part

Ces desserts en forme de chiffres, lettres ou autres formes originales se composent de **biscuits sablés** garnis de **deux généreux étages de chantilly** aux saveurs de votre choix.

La décoration gourmande et variée peut être réalisée avec des macaron, biscuits, meringues, fruits frais, bonbons, chocolats, M&m's, oréo, éclats de pistaches...

Minimum 10 parts.



Sablés - Cup cake - Macaron

A partir de 1,50€ pièce



Les biscuits sablés sont décorés de **pâte à sucre et fantaisies** dont vous seul aurez le secret !

Minimum 20 pièces.

Les cup cake sont des **petits gâteaux moelleux** garni d'un **insert gourmand** et surmonté d'une **onctueuse crème** décorée à votre goût.

Minimum 10 pièces.

Les macarons sont de **petites douceurs** croustillantes à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur avec des **parfums infinis**.

Minimum 10 pièces.



Desserts de mariages

Organisation personnalisée

Première étape - *Le premier contact*

Lors de notre premier échange, c'est l'occasion de nous découvrir et d'en apprendre un maximum sur vous afin de vous proposer le dessert le plus adapté à vos envies. Pour vous guider au mieux, il me faudra connaître votre **date de mariage**, votre **lieu de réception** s'il est déjà choisi, votre **thème**, vos **idées**, vos **inspirations**... Je pourrais ensuite vous envoyer un premier devis afin d'estimer le budget qui pourrait vous convenir.

Deuxième étape - *Dégustation*

En début d'année, j'organise des journées dégustations durant lesquelles je propose à mes clients et futurs clients de déguster mes bases de biscuits, curds et mousses afin de trouver l'association parfaite pour le gâteau du plus beau jour de votre vie !

Ces journées nous permettent aussi de **nous rencontrer et discuter** plus en détail du design de votre gâteau.

Si cette journée vous à conquis, c'est le moment de réserver votre date, pour cela, vous pourrez signer votre devis et verser un **acompte de 30% du montant total du devis**.



Troisième étape - *Elaboration du design*



En fonction de nos échanges par mail et pendant la journée dégustation, nous affinons le choix du design de votre décoration. Pour se faire, je vous propose de m'envoyer des **images d'inspirations**, des **croquis** ou des **photos de décorations** qui vous plaisent. A partir de ces éléments, nous travaillons ensemble à la composition de la décoration idéale pour votre gâteau.

Dernière étape - *Tour J*

Au plus tard une semaine avant le jour J, il faudra me communiquer le **nombre de parts définitif** que vous souhaitez. Je vous communiquerai en retour votre facture finale. Le solde de la facture doit être réglé **au plus tard la veille du mariage**.

N'hésitez pas à me contacter pour toutes questions ou informations complémentaires ou pour prendre rendez-vous.

Contact

- / Téléphone : **06 01 75 57 42**
- / Mail : **marquise.izora@gmail.com**
- / Site internet : **www.marquise-izora.com**





PÂTISSERIE DE FÊTES

06 01 75 57 42

marquise.izora@gmail.com

www.marquise-izora.com

