Foire aux questions

QUEL EST LE PRIX D'UN GÂTEAU ARTISTIQUE ?

Chaque gâteau est unique et le prix dépend de ce que vous souhaitez en terme de goût et de décoration. (A partir de 7.30€ la part)

LES FLEURS SONT-ELLES COMESTIBLES ?

Certaines comme les pensées utilisées parfois le sont. Autrement non, les fleurs servent d'élément de décoration au même titre qu'un cake topper. Elles sont donc à retirer avant la dégustation. Néanmoins chaque fleur est très soigneusement lavée au préalable. La tige est également protégée afin d'éviter un contact direct avec le gâteau. Les fleurs fraîches sont comprises dans le prix indiqué sur le devis (sauf variété particulière précisée lors de la création du devis).

LA LIVRAISON EST-ELLE POSSIBLE ?

La livraison est possible pour les commandes de plus de 30 parts. Dans un rayon de 10km autour de Bretteville l'Orgueilleuse, la livraison sera offerte. Au delà, elle est possible dans toute la Basse-Normandie (1.20€ par Km). Autrement le gâteau est à venir récupérer à l'atelier de pâtisserie.

COMMENT CONSERVER MON GÂTEAU ?

Les gâteaux sont réalisés de manière à être dégustés le jour même, ou au plus tard dans les deux jours qui suivent l'événement. Les recettes utilisées à l'intérieur sont des recettes de pâtisserie française (crème diplomates, ganache montée, crémeux, ou autres préparations dites "fragiles"). Il est impératif que les gâteaux soient conservés dans un endroit frais, et en suivant les conseils donnés lors du retrait de la commande.

COMMENT TRANSPORTER MON GÂTEAU ?

Les gâteaux à étages possèdent une structure à l'intérieur qui garantit leur stabilité. Ils sont protégés dans une boîte en carton rigide. Ils doivent être posés au sol côté passager.

QU'EST CE QU'UN LAYER CAKE ?

Vous retrouverez ci-dessous un “guide du gâteau décoré” pour vous y retrouver plus facilement.

COMBIEN DE TEMPS À L'AVANCE FAUT-IL RÉSERVER ?

Le plus tôt est le mieux afin de vous assurer une disponibilité. Pour des gâteaux à thématique spécifique, 2 semaines minimum sont nécessaires. Pour les mariages, certaines dates peuvent être réservées un an auparavant. Une commande de dernière minute est bien sûr possible si le planning le permet.

Charlotte
CREATIONS GOURMANDES

Céline & Charlotte

Guide du gâteau décoré

QU'EST CE QU'UN LAYER CAKE ?

En anglais, layer signifie couche. Un layer cake correspond donc un gâteau composé de plusieurs couches de biscuit moelleux (ici nous avons choisi le Molly Cake pour son moelleux inimitable) et de garniture. C'est comme ça que sont composés tous nos gâteaux décorés.

COMMENT PEUT ÊTRE RECOUVERT MON GÂTEAU ?

Plusieurs visuels sont possibles :

- Le lissage blanc (entièrement recouvert) à la crème au beurre à la meringue italienne
- Le lissage coloré (entièrement recouvert) à la crème au beurre à la meringue italienne
- Le nude cake (semi recouvert, les couches de gâteaux sont encore apparentes) à la crème au beurre à la meringue italienne
- Le recouvrement en pâte à sucre

COMMENT PEUT ÊTRE DÉCORÉ MON GÂTEAU ?

La décoration est entièrement imaginée selon votre thème. Chaque création est unique et réalisée sur mesure. Nous ne reproduisons jamais un gâteau envoyé en inspiration. Nous nous en inspirons, mais le gâteau sera toujours unique et à votre image.

Pour la décoration florale, nous ne modelons pas de fleurs. Nous travaillons uniquement avec de la fleur fraîche et de la fleur séchée.

Nous proposons différents éléments pour décorer votre gâteau : fruits frais, figurines d'animaux, drip cake (coulures sur le gâteau), pochage à la poche à douille, chiffres ou prénom en carton, feuille d'or ou d'argent, peinture alimentaire, macarons...

Nous modelons certains animaux en pâte à sucre, mais nous ne modelons jamais de personnages sous licence.

Si vous souhaitez un gâteau sur le thème d'une licence, celle ci apparaitra sur le gâteau sous forme d'impression non comestible.

QUELLES SONT LES SAVEURS DISPONIBLES POUR MON GÂTEAU ?

Une carte des saveurs est mise à votre disposition sur notre site pour vous aider à faire votre choix. Chaque saveur ayant été scrupuleusement étudié pour un équilibre parfait, aucune modification n'est possible.

Nous ne travaillons qu'avec des produits de saison, et la saisonnalité des saveurs est indiqué sur la carte.

Pour les gâteaux à étage, plusieurs saveurs peuvent être imaginées.

QUELLE TAILLE FERA MON GÂTEAU ?

Le minimum de parts pour une commande est de 12 parts. Pour les gâteaux à étage, un nombre de parts minimum est à respecter :

- 2 étages à partir de 30 parts jusqu'à 50 parts
- 3 étages à partir de 50 parts jusqu'à 90 parts
- 4 étages à partir de 95 parts jusqu'à 150 parts
- Au delà, plusieurs gâteaux seront réalisés