FAIT MAISON

TARIFS

ADELICIOUS
PÂTISSERIES VÉGÉTALES



Macarons

Mangue-passion, chocolat, vanille, matcha-framboise, citron, fraise-menthe, cassis, pistache, sésame noir, café.

11€/7pièces~15€/10pièces~30€/20pièces

ou autres quantités.



Macarons personnalisés

Macarons floqués selon votre demande (prénom, anniversaire, mariage, remerciement, Noël, St-Valentin...)

1.70€/unité



Macarons salés

Coques de macarons sucrés, cream cheese végétal fines herbes, saumon végétal fumé, aneth, citron.

15€/8 pièces ~ 30€/16 pièces



Macarons cœur

Coques de macarons en forme de cœur, avec une ganache de votre choix.

Minimum de commande 20 pièces d'un parfum.

1.50€/unité

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.

Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.

Photos non contractuelles.



Tour de macarons

Les parfums de votre choix :
Mangue-passion, chocolat, vanille, matcha-framboise, citron, fraise-menthe, cassis, pistache, sésame noir, café.
Pour mariages, buffets, anniversaires...
Tarif sur devis,
en fonction du nombre de macarons.



Macaron XXL vanille-framboise

2 grandes coques de macarons,
crème vanille de madagascar,
framboises fraîches*.
7€/unité
***produit saisonnier**



Macaron XXL myrtille-cassis

2 grandes coques de macarons,
crème cassis, myrtilles fraîches*.
7€/unité
***produit saisonnier**



Macaron XXL choco-café-pécan

2 grandes coques de macarons
chocolat, mousse café, crème chocolat,
noix de pécans caramélisées.
7€/unité



Macaron XXL vanille-pécan

2 grandes coques de macarons
vanille, crème vanille de Madagascar,
noix de pécans caramélisées.
7€/unité



Layer cake Noisette

Biscuits aux noisettes torréfiées, crème mousseline au praliné noisettes maison, mousse chocolat.

4-6p : *à partir de 35€*
6-8p *: à partir de 45€*
8-10p : *à partir de 55€*
10-12p : *à partir de 60€*



Layer cake pistache-fruits rouges

Génoises nature, crème pistache, insert compotée de fruits rouges.

4-6p : *à partir de 45€*
6-8p : *à partir de 55€*
8-10p : *à partir de 65€*
10-12p : *à partir de 75€*



Layer cake mangue-passion

Génoises nature, crème mangue-passion, compotée de mangue-passion.

4-6p : *à partir de 40€*
6-8p *: à partir de 50€*
8-10p : à *partir de 60€*
10-12p : *à partir de 70€*



Fraisier

Génoises nature, crème vanille de Madagascar, fraises fraîches*.

6-8p : *à partir de 50€*
8-10p : *à partir de 55€*
10-12p : *à partir de 65€*
produit saisonnier

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.

Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.

Photos non contractuelles.



Layer cake chocolat-vanille

Génoises chocolat, crème vanille de Madagascar.

4-6p : *à partir de 30€*
6-8p *: à partir de 40€*
8-10p : *à partir de 45€*
10-12p : *à partir de 55€*



Layer cake chocolat-vanille-fruits

Génoises chocolat, crème vanille, insert compotée de fruits rouges.

4-6p : *à partir de 35€*
6-8p : *à partir de 45€*
8-10p : *à partir de 50€*
10-12p : *à partir de 60€*



Number cake exotique

2 à 4 génoises nature en forme de chiffre(s) souhaité(s), crème mangue-passion, compotée de fruits (passion, argousier, orange, banane, vanille).

1 chiffre : *à partir de 40€*
2 chiffres : *à partir de 75€*



Number cake chocolat-vanille

2 à 4 génoises chocolat en forme de chiffre(s) souhaité(s), crème chocolat blanc vanille de Madagascar.

1 chiffre : *à partir de 35€*
2 chiffres : *à partir de 65€*

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.

Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.

Photos non contractuelles.



Forêt Noire

Génoises chocolat, crème mousseline, griottines prémium, avec ou sans Kirsch.

4p : *à partir de 35€*
6p : *à partir de 45€*
8p : *à partir de 55€*
10p : *à partir de 60€*



Layer cake chocolat-café*

Génoises chocolat, crème chocolat-café.
(*possible sans café).

4-6p : *à partir de 30€*
6-8p : *à partir de 40€*
8-10p : *à partir de 45€*
10-12p : *à partir de 55€*



Layer-cake chocolat-café*-fruits

Génoises chocolat, crème chocolat-café, insert compotée de fruits rouges.

4-6p : *à partir de 35€*
6-8p *: à partir de 45€*
8-10p : *à partir de 50€*
10-12p : *à partir de 60€*



Layer cake Cœur

Le layer cake de votre choix réalisé en forme de cœur.

Tarif du layer cake choisi
+ 5€ de supplément

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.

Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.

Photos non contractuelles.



Entremet cœur origami

Génoises chocolat, crème vanille de Madagascar, insert fruits rouges, croustillant praliné noisettes.

Individuel : *6€*

A partager 3-4p : *25€*



Trompe-l'œil Grain de café

Génoise chocolat, crémeux chocolat, mousse café, praliné noisettes maison, croustillant noisettes ris soufflé.

6€/unité



Trompe-l'œil Citron

Citrons confits, génoise nature, crémeux citron, croustillant amandes et ris soufflé.

6€/unité



Tartelette citron meringuée

Pâte sablée (à la noisette), crémeux citron, meringue.

G 4.50€/unité ~ SG 5€/unité



Tartelette façon Snickers

Pâte sablée (à la noisette ou amandes), cacahuètes grillées, caramel beurre salé, glaçage chocolat noir.

G 4.50€/unité ~ SG 5€/unité

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.

Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.

Photos non contractuelles.



Number cookie

Cookie géant avec pépites de chocolat, pour 6-8 parts. Parfums au choix : pistache, noisette, Nutella vegan.

Avec farine de blé : *20€*

Sans farine de blé : *22€*



Cookies

Pistache ou Noisettes.

Avec des pépites de chocolat.

Noisette SG 3.50€/unité

Pistache SG 3.50€/unité



Brioche aux pépites de chocolat

Amandes effilées & grains de sucre au-dessus.

env 600g - env 15 tranches - 8€



Brioche à la fleur d'oranger

Amandes effilées & grains de sucre au-dessus.

env 1kg - 15€

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.

Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.

Photos non contractuelles.



Cinnamons à la cannelle
ou roulés à la cannelle.
env 120g - 3.50€/unité



Muffins
100% chocolat ou myrtilles.
env 100g - SG
3.50€/unité

BIENTÔT UN NOUVEAU TROMPE-L'OEUIL !

REJOIGNEZ MA COMMUNAUTÉ SUR WHATSAPP POUR CONNAÎTRE LE LANCEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS :)

Consultez la liste des allergènes à la dernière page. Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances.
Tarifs indiqués concernent uniquement les pâtisseries AVEC farine de blé. Un supplément sera appliqué pour des gâteaux sans farine de blé (gluten). Pour d'autres tailles de gâteaux me contacter.
Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des fluctuations des tarifs des matières premières.
Photos non contractuelles.

ADELICIOUS
PÂTISSERIES VÉGÉTALES

PÂTISSERIES ARTISANALES SUR COMMANDE SANS :

- ŒUFS
- PRODUITS LAITIERS
- FARINE DE BLÉ *
- GÉLATINE
- VEGAN

*sur demande

ADELYA
06.47.87.11.93

HILSENHEIM

SUIVEZ-MOI SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX OU MON GROUPE WHATSAPP POUR CONNAÎTRE TOUTES MES ACTUALITÉS

LA LISTE DES ALLERGÈNES*

Macarons sucrés :
amande, pistache (macarons pistache), sésame (macarons sésame noir)
Macarons salés :
amande, protéine de pois
Macaron XXL vanille-framboise :
amande, cajou
Macaron XXL myrtille-cassis :
amande, cajou
Macaron XXL choco-café-pécan :
amande, cajou, pécan
Macaron XXL vanille-pécan :
amande, cajou, pécan
Layer cake chocolat-café :
amande, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Layer cake pistache-framboise :
amande, pistache, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Layer cake mangue-passion :
noix, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Layer cake chocolat-vanille :
amande, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Number cake exotique :
noix, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Number cake chocolat-vanille :
amande, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Layer cake chocolat-vanille-fruits :
amande, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Number cookie noisette ou nutella (idem cookie rond) :
noisette, lécithine de soja, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Number cookie pistache (idem cookie rond) :
pistache, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Forêt Noire :
amande, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Layer cake Noisette :
noisette, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Layer-cake chocolat-café-fruits :
amande, cajou, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Fraisier :
amande, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Entremet cœur origami :
amande, cajou, noisette
Trompe-l'œil grain de café :
cajou, noisette
Trompe-l'œil citron :
cajou, amande
Tartelette citron meringuée :
noisette ou amande (selon la disponibilité)
Tartelette façon Snickers :
noisette ou amande (selon la disponibilité), cacahuètes
Cupcakes :
amande, gluten (sauf si demande spécifique de client)
Brioches (pépites de chocolat ou fleur d'oranger) :
gluten, amandes
Cinnamons à la cannelle :
gluten
Muffins :
RAS

*il s'agit uniquement des allergènes à déclaration obligatoire

Merci de m'avertir de vos allergies/intolérances, je pourrai éventuellement remplacer un ingrédient d'une recette par un ingrédient alternatif.