



MAISON GELIS

Maître pâtissier
2 Rue Jean Jaurès
31390 Carbonne

05.61.87.80.57

www.maisongelis.fr

receptions@maisongelis.fr

Pièces montées
Wedding cakes
Macarons
Gâteaux
Farandoles de desserts
Dragées
Confiseries
Chocolats
Pains



Cascades et Farandoles

Fabrication artisanale et maison



Solution idéale pour panacher plusieurs choix de desserts à vos convives.

- Choux au détail ou pièce montée
- Wedding cakes
- Gâteaux à partager (entremets)
- Mini gâteaux (mignardises et pièces de dégustation)
- Macarons
- Fruits frais

Vos desserts peuvent être assortis sur un présentoir qui les rassemble et permet de créer un véritable événement autour de l'arrivée du dessert.



Quantités Conseillées :

Suivant vos choix,
Exemples de panachages par personne:

- 1 Choux + 2/3 de part de wedding cake
- 2 mini-gâteaux + 1 choux
- 1 choux + 2/3 de part d'entremet
- 1 choux + 1 mini gâteau + 1 ou 2 macarons



Dégustation

Proposée sur commande,
Voir conditions en boutique



Transport

Vous pouvez choisir de venir récupérer vos desserts directement en boutique. Dans ce cas, nous vous conseillons de venir avec un véhicule de taille adaptée (en fonction des présentoirs choisis, nous vous en communiquerons les dimensions sur demande), Se reporter aux conseils de transport de chaque élément.



Livraisons

En option: Nous pouvons également vous livrer votre pièce montée en option. La livraison a lieu sur une tranche horaire définie par le pâtissier. Limite: 45 minutes maximum de Carbonne



Conservation

Se reporter aux conseils de conservation de chaque élément. Attention pour les stockages au réfrigérateur, vous devez vous assurer au préalable de cette possibilité sur le lieu de votre réception et prévoir un espace suffisant. Nous vous communiquerons les dimensions sur demande

Cascades et Farandoles

Fabrication artisanale et maison



MAISON GELIS

Maître pâtissier
2 Rue Jean Jaurès
31390 Carbonne

05.61.87.80.57

www.maisongelis.fr

receptions@maisongelis.fr

Pièces montées
Wedding cakes
Macarons
Gâteaux
Farandoles de desserts
Dragées
Confiseries
Chocolats
Pains



Formes et Décors

Sur présentoirs, plusieurs modèles disponibles

Réalisations classiques ou originales.

Etude personnalisée sur demande.

Décors en nougatine, sucre, pastillage, fruits ou impressions alimentaires (suivant les contraintes de la réalisation).

Vous trouverez des exemples de nos réalisations sur notre site internet.

www.maisongelis.fr/receptions



Présentoir

« à l'italienne »

Permet de présenter une pièce centrale et 3 ou 4 autres ensembles de desserts sur plateaux.



Présentoir

« cascade »

Permet de panacher vos assortiments avec une personnalisation.



Renseignements et Commandes

- Uniquement sur rendez-vous
- En boutique de préférence
- Délai minimum de commande et de réalisation: de 1 à 4 semaines suivant les quantités et la complexité. Cependant, une réservation anticipée de 2 mois minimum est conseillée afin de pouvoir vous satisfaire.
- Validation de commande sur règlement d'un acompte (30%), solde à régler avant la livraison ou l'enlèvement.