



MAISON GELIS

Maître pâtissier  
2 Rue Jean Jaurès  
31390 Carbonne

05.61.87.80.57

[www.maisongelis.fr](http://www.maisongelis.fr)

[receptions@maisongelis.fr](mailto:receptions@maisongelis.fr)

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



# Nos Macarons

Fabrication artisanale et maison



## Parfums des Macaron:

Panachés ou au choix parmi notre gamme:



**VANILIA**  
Coques à la vanille et crème à la vanille



**SICILIEN**  
Crème à la pistache et grain de cranberry



**I LOVE CHOCOLATE**  
Coques au cacao et crème au chocolat



**EXOTIQUE**  
Crème au chocolat au lait et fruit de la passion



**MOKA**  
Coques au café et crème au café



**FORÊT NOIRE**  
Coques au chocolat, crème au Kirsch et éclats de fève de cacao, cerise Amarena



**TOULOUSE**  
Crème violette et cassis



**INTENSE**  
Coques à la framboise et gelée de framboise pépin



**PUNCH COCO**  
Coques à la noix de coco et crème rhum-coco



**KITO**  
Coques aux graines de sésame, crème au Yuzu



**MENDIANT**  
Coque aux épices douces, ganache chocolat noir à l'orange



**ECUREUIL**  
Crème à l'amande à la noisette et à la noix



## Formes et décors de présentation

Nos macarons peuvent se présenter « au détail ». Ils sont alors vendus « au poids ».

Nous vous proposons également en option de vous louer des socles de présentations. Nous vous laissons le soin de placer vous-même vos macarons sur le présentoir.

- Option 1: Pyramide de 40 macarons avec sa base carré (environ 800g)
- Option 2: Présentoir modulable avec sa base circulaire en forme de cône



	Nombre de macarons sur l'étage	Nombre total de macarons	Estimation du poids (grammes)
1 <sup>er</sup> étage	5	5	100
2 <sup>ème</sup> étage	8	13	260
3 <sup>ème</sup> étage	11	24	48
4 <sup>ème</sup> étage	15	39	780
5 <sup>ème</sup> étage	17	56	1120
6 <sup>ème</sup> étage	19	75	1500
7 <sup>ème</sup> étage	23	98	1960
8 <sup>ème</sup> étage	25	123	2460
9 <sup>ème</sup> étage	29	152	3000
10 <sup>ème</sup> étage	35	187	3740



**MAISON GELIS**

Maître pâtissier  
2 Rue Jean Jaurès  
31390 Carbonne

05.61.87.80.57

[www.maisongelis.fr](http://www.maisongelis.fr)

[receptions@maisongelis.fr](mailto:receptions@maisongelis.fr)

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



# Nos Macarons

Fabrication artisanale et maison



## Quantités Conseillées

Il est conseillé de prévoir pour chaque invité entre 2 et 5 macarons.

Vous êtes libres de choisir les quantités selon vos autres desserts. Le macaron constitue en général un complément de dessert, rarement le dessert en lui-même.



## Transport

Vous pouvez choisir de venir récupérer votre commande directement en boutique le jour même ou même la veille pour les macarons.

Dans ce cas, nous vous conseillons de venir avec un véhicule traditionnel équipé d'une climatisation.



## Livraisons

**En option:** Nous pouvons également vous livrer votre commande. La livraison a lieu sur une tranche horaire définie par le pâtissier.

Limite: 45 minutes maximum de Carbonne



## Conservation

Nos macarons se conservent au réfrigérateur, entre et 6°.

Nous vous recommandons de les déguster au plus tard 6 jours après votre achat..



## Renseignements et Commandes

- Uniquement sur rendez-vous
- En boutique de préférence
- Délais minimums de commande et de réalisation: de 1 à 4 semaines à suivant les quantités et la complexité. Cependant, une réservation anticipée de 2 mois minimum est conseillée afin de pouvoir vous satisfaire.
- Notre entreprise artisanale a un nombre de présentoirs limités. C'est pourquoi il est conseillé de réserver votre présentoir le plus tôt possible
- Validation de commande sur règlement d'un acompte, solde à régler avant la livraison ou l'enlèvement.