



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



Cake Design & Wedding Cake

Fabrication artisanale et maison

Formes et Décors



Réalisations classiques ou originales.

Etude personnalisée sur demande.

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

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

www.maisongelis.fr/receptions

Réalisation classique



Nude Cake



Réalisation avec décor personnalisé



Conservation

Se conserve obligatoirement au réfrigérateur (température entre 2° et 6°). Prévoyez bien ce stockage avant la livraison.

L'emplacement doit être adapté à la taille de votre gâteau que nous vous communiquerons au moment de la commande. Nous vous recommandons de le servir au plus tard 6h après sa livraison. Craint l'humidité.



Transport

Vous pouvez choisir de venir récupérer votre pièce montée directement en boutique. Dans ce cas, nous vous conseillons de venir avec un véhicule adapté, et de prévoir deux personnes (une qui conduit, l'autre qui maintient la pièce montée)



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



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



Cake Design & Wedding Cake

Fabrication artisanale et maison



Composition: Génoise nature, Crème et garniture au choix.
Recouvert de Pâte à sucre ou « nu » (Nude Cake)

Parfums:

- Crème **Vanille**, garniture Perles de **Chocolat**
- Crème **Vanille**, garniture **Fruit** (framboises ou pêches & abricots)
- Crème **Chocolat**, garniture **Fruit** (Poires ou Framboises)
- Crème **Chocolat**, garniture éclats de **Nougatine**, Coulis **caramel**
- Crème **Caramel**, garniture éclats de **Nougatine**, Coulis **caramel**
- Crème **Caramel**, garniture **Fruits** (poires ou mangues), Coulis **caramel**
- Crème **Spéculoos**, garniture **Poires**, Coulis **caramel**
- Crème **Citron**, garniture **Framboise**
- Crème **Fruit de la passion**, garniture **Fruits** (Framboise ou Mangues)
- Crème **Praliné**, garniture éclats de **Nougatine**, Coulis **praliné**

Conseil de découpe: Chaque étage peut se désolidariser pour être découpé plus facilement



Dégustation:
Sur commande, Voir conditions en boutique



Quantités Conseillées

Une part de gâteau est suffisante lorsque le gâteau constitue seul le dessert.



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, solde à régler avant la livraison ou l'enlèvement.