

La croisée des saveurs

créations fruitées





À La Croisée des Saveurs, je vous propose des pâtisseries sur mesure qui incarnent ma passion et mes origines. Que ce soit pour des mariages, des anniversaires, des événements d'entreprise ou d'autres occasions spéciales, mes créations sont conçues pour marquer les esprits. Ma spécialité ? Les desserts 100 % fruits. Réalisés avec des fruits frais de saison, je travaille beaucoup les fruits exotiques, qui sont mes préférés. Mes desserts sont à la fois légers et savoureux, parfaits pour ceux qui recherchent une alternative saine et originale aux pâtisseries traditionnelles.

Chaque dessert est unique et je veille à personnaliser chaque création selon vos goûts et le thème de votre événement, qu'il s'agisse de wedding cakes, de cupcakes, de desserts 100 % fruits ou encore de mignardises.

La Croisée des Saveurs, c'est une touche d'originalité, une grande dose de gourmandise et des créations sur mesure pour sublimer tous vos moments importants, qu'ils soient personnels, familiaux ou professionnels.

Pour simplifier l'organisation, la livraison est offerte dans un rayon de 20 km autour de notre siège, avec des livraisons possibles dans les départements du 76, 27, 60 et 14.

À très bientôt pour partager ensemble cette belle aventure sucrée !

Morgane



Informations pratiques

Modalités de réservation :

- les évènements de plus de 10 personnes sont sur devis, avec un acompte de 50% à régler pour valider la réservation
- les quantités sont modifiables en + ou - jusqu'à 15 jours avant la date de l'évènement
- en cas d'annulation 15 jours avant l'évènement, l'acompte payé ne sera pas remboursé

Délai de commande :

- pour des évènements de plus de 10 personnes, un délai de 15 jours minimum avant la date de l'évènement
- de 1 à 9 personnes, un délai de 4 jours.

Personnalisation :

Chaque création est fabriquée sur mesure en fonction des doléances des clients, des allergènes, de la disponibilité des fruits et de leur saisonnalité ainsi que des idées du moment de la créatrice

Livraison offerte dans un rayon de 20 km autour du lieu de Saint-Aignan sur Ry , au-delà, un forfait Km est appliqué :

- de 21 à 30 km : 20 €
- de 31 à 50 km : 40 €
- de 51 à 70 km : 60 €
- au-delà de 71 km : 80 €

Livraison dans les départements du : 76, 27, 14, 60

Possibilité de venir chercher la commande à Saint-Aignan-sur-Ry

Sommaire

Nos desserts 100% fruits à découper 5

Nos desserts 100% fruits à partager 7

Nos desserts sucrés 10

Nos biscuits 15

Nos gâteaux sur mesure personnalisés 16

Nos petits fours salés et sucrés 18



Nos gâteaux 100% fruits à découper

Période toute l'année selon fruits de saison.

Pas d'allergène. En cas d'allergie à certains fruits, nous pouvons modifier la composition en conséquence.



LE FRAMBOISIER

Dessert sur une base ananas, accompagné de framboises et sa brunoise de mangues, fruit de la passion

LE MILLE-FRUIT

Dessert composé de plusieurs tranches de fruits superposés, d'un coulis de fruits entre chaque tranche et de ces boules de fruits décoratives. Fruits proposés selon la saison.





NUMBER FRUITS

Dessert sur une base ananas composé de boules de fruits de saison et d'une brunoise de mangues et fruits de la passion.

LA BÛCHE DE NOËL

Bûche sur une base d'ananas, composée de 4 tranches de fruits superposés, d'une ligne de demi-kiwi et de sa compotée de mangues. Le tout est enrobé de plusieurs couches de pommes. Fruits : ananas, pitaya blanc et rose, mangue, kiwi, pomme

Période : Noël, mais disponible toute l'année sur demande



Nos créations 100% fruits individuelles et à partager

Période toute l'année selon fruits de saison.

Pas d'allergène. En cas d'allergie à certains fruits, nous pouvons modifier la composition en conséquence.



SALADE DE FRUITS REVISITÉE

En carré, en rond ou dans toute autre forme, le contour en ananas est composé de morceaux de fruits à piquer directement dans la salade de fruits. On peut l'agrémenter avec des purées de fruits (maison) ou du coulis de fruits de la passion. Le contour en ananas peut être remplacé par un autre fruit selon la saison.

CRÉATION « LE CAIRE »

Pièce montée en coques de fruits de la passion. Les coques sont remplies de brunoise de fruits selon la saison. Fabriqué sur mesure en fonction du nombre de convives.





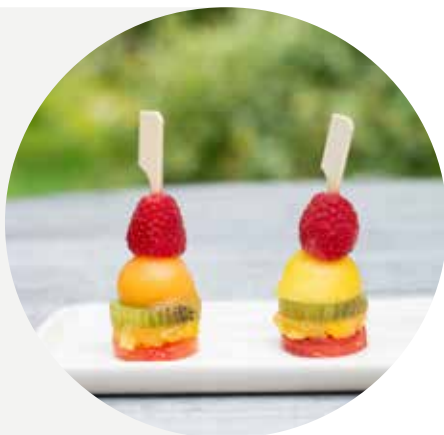
PIÈCE MONTÉE EN PASTÈQUE

Plusieurs étages de pastèque, décoré de fruits de saison, de fleurs comestibles et/ou fausses fleurs.

La décoration est unique à chaque création sur demande.

BROCHETTE DE FRUITS

Composé de 5 fruits selon la saisonnalité. Sur une base ananas ou pastèque, composé de kiwi, pitaya ou autre selon la saison.



SU-FRUITS

Composés de 3 fruits et aromatisé avec un coulis de fruits maison, les su-fruits sont ressemblent à des sushis mais 100% fruits. Fruits selon la saison



PLATEAU DE FRUITS

Panier de fruits composé de morceaux de fruits découpés ou de fruits entiers (selon votre demande)



FRAISES EN CHOCOLAT

Fraises enrobées de chocolat blanc, lait ou noir
Possibilité de faire des bouquets, boîtes à offrir....

POPS-FRUIT

Boules de fruits enrobées de chocolat blanc, noir, lait, praliné ... (Fruits selon la saisonnalité : Banane, Poire, Mangue, Melon, Kiwi...)
Possibilité de faire des bouquets, boîtes à offrir....



Nos Desserts sucrés



LE PASSION

Une délicieuse base de molly cake à la vanille de madagascar, un croustillant feuillantine chocolat blanc et une mousse légère mangue/passion.

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait

LE FORCE NOIRE

Le Gâteau idéal pour les inconditionnels du chocolat.

Entremet sur base de biscuit pain de gène à l'amande, croustillant feuillantine chocolat noir et praliné, mousse au chocolat 65% (chocolat Barry épicé et fruité). Pralin en contour.

2 options possible : Glaçage chocolat ou saupoudré de cacao.

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/Fruits à coques



LE PISTACHIO

Entremet pistache/chocolat.
Base de molly cake à la pistache, croustillant feuillantine chocolat noir, mousse à la pistache.

Options décoration : framboise, cacao saupoudré, nature.

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/Fruits à coques



FRAISIER

Génoise, crème diplomate vanille accompagnée de fraises, insert à la fraise.

Période : d'avril à septembre
(hors saison : commande sous réserve d'approvisionnement).

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait



CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Biscuit cuillère, mousse bavaroise à la framboise décorée de fruits rouges.

Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)

Allergènes : Gluten/œuf/lait





TARTE AU CITRON

Base de pâte sucrée. Composition sur mesure (crème au chocolat, crème pâtissière aromatisée, curd de fruits....)

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait

TARTE AUX FRAISES

Une pâte sucrée accompagnée d'une crème pâtissière à la vanille de Madagascar, insert à la fraise à l'intérieur.

Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)

Allergènes : Gluten/œuf/lait



TARTELETTES

Base de pâte sucrée. Composition sur mesure (crème au chocolat, crème pâtissière aromatisée, curd de fruits....)

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait



POPS-CAKES

Base molly cake vanille ou chocolat, mélangé à la crème mascarpone, pâte à tartiner, enrobé de chocolat noir ou blanc. Décoration possible en fonction du thème de l'évènement

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait



VERRINES

Mousse au chocolat, Tiramisu ananas/coco, Tiramisu classique, Façon tarte au citron, Mousse framboises, Mousse fruits exotiques, Panna cotta (mangue, cerise, fraise, framboise, citron, chocolat)

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait



MAGNUM CAKE

Base molly cake nature ou chocolat, mélangé à de la mascarpone, pâte à tartiner, enrobé de chocolat noir ou blanc. Décoration possible en fonction du thème de l'évènement

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait





LES COURONNES

Petits biscuits italiens au sucre, roulés en différentes formes (couronnes, tresses, etc.), qui accompagnent notamment les tables de fête, le café, et peuvent se déguster à tout moment pour les plus gourmands.

Saveurs : raisin, amande, vanille, chocolat, citron

Période : Toute l'année mais spécialité Noël

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/fruit à coques

LE STRUFFOLI

Dessert napolitain pour notamment les tables de fêtes de fin d'année. Ce sont des petites boules de pâte sucrée à base de farine, œuf, beurre, sucre enrobé de miel.

Arômes : amande, fleur d'oranger, chocolat, vanille

Période : toute l'année mais spécialité de Noël

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/fruit à coques



CUPCAKE

Gâteau base quatre quarts ou molly cake, avec ou sans fourrage. Crème chantilly mascarpone en décoration + topping pour personnalisation.

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/ fruits à coques



COOKIE FOURRÉ

Cookie classique, avec ou sans fourrage, avec ou sans topping

Saveurs : 3 chocolats, pistache, framboise, caramel beurre salé, mangue, fruits de la passion (liste non exhaustive)

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/ fruits à coques



MACARON

Coque contenant de l'amande, insert de ganache aromatisé.

Saveurs : pistache, chocolat, fruit de la passion, citron, framboise, noix de coco, caramel beurre salé, caramel (liste non exhaustive)

Allergènes : Gluten/Œuf/Lait/ fruits à coques



Gâteaux sur-mesure personnalisés



LAYER CAKE À ÉTAGES

Gâteau base molly cake aromatisé ou non (hauteur environ 7cm sans le fourrage, 10/12 cm avec fourrage par étage). Fourrage personnalisé.

Prise de commande à partir de 10 parts jusqu'à 150 parts.

Possibilité de mettre un étage factice en supplément selon le modèle. Les fleurs naturelles utilisées sont biologiques cependant il est conseillé d'utiliser de la fausse fleur pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Forfait décoration en supplément.

Couverture en chocolat blanc de marque Barry.

NUMBER CAKE LETTER CAKE

Biscuit molly cake découpé en forme de chiffre ou de lettre, crème diplomate poché, décoration en chantilly mascarpone + topping.

Gâteau réalisé sur mesure (composition, choix du chiffre ou de la lettre et le topping) en format A4 ou A3 en fonction du nombre de part



Pour vos événements, tels que les mariages, nous offrons des dégustations personnalisées afin de vous aider à faire votre choix parmi nos créations sucrées. Ces dégustations sont payantes, mais le montant sera déduit de votre devis en cas de signature



LE GUADELOUPE

Composition : molly cake vanille, curd mangue passion, crème saveur coco, ganache de couverture au chocolat blanc, crème chantilly vanille



Nos petits fours salés et sucrés

Petits fours salés :

- mini quiche
- feuilleté saucisse
- mini pizza
- mini burger
- sucette croustillante au chèvre et tomate (pâte feuilletée, chèvre)
- mini croque-monsieur

Petits fours sucrés :

- mini tarte au citron
- financier
- mini brownie
- mini cupcake
- macaron
- mini verrine
- mini magnum cake
- mini tarte aux fraises







Une question ? un devis ?
06-50-64-00-24 / whatsApp
lacroiseedessaveurs76000@gmail.com

Retrouvez moi sur :

 *lacroiseedessaveurs76000*

 *croisee_des_saveurs_creations*

 *lacroiseedessaveurs76000*

www.lacroiseedessaveurs.fr