

# Mille $\frac{\text{et}}{\text{un}}$ choux



# Mille et un choux

Pâtisseries de saison



## Des gourmandises pour tous

Je sais m'adapter à tout public et toutes vos occasions dans le seul but de vous faire plaisir



## Des produits frais et de saisons

Je travaille avec gourmandise et générosité, en choisissant les meilleurs produits pour vous



## 100% fait maison

Toutes les pâtisseries et les ingrédients qui composent les gâteaux sont fait artisanalement



Gâteaux individuels,  
assortiments, choux,  
**laissez-vous tenter !**

# Que choisir pour ses papilles

Choux garnis



Tartes et pavlova



Entremets



Number cakes



Macarons



Bûches de fin d'année



# Best-sellers à base de choux



*Forêt noire*



*Vanille fraises*



*Paris Brest*



*Façon tatin*



*Pistaches framboises*



*Café*



2,00€ le chou garni

Pièce montée  
sur devis



# Best-sellers tartes et pavlova



*Saint-Honoré*



*Framboises*



*Citron meringué*



*Fruits d'été*



*Crème de  
marrons*



*Fraises mangue*



# Tartes et pavlova

6-8 parts 23€

8-10 parts 29€

10-12 parts 35€

Mille et un choux



# choisir votre Entremet



Une base moelleuse



Un croustillant



Un insert crémeux fruité ou  
gourmand



Une mousse légère



Une décoration délicate

# Best-sellers Entremet



Citron choco



Vanille fraises



Abricots



Opéra



Castel



Praliné choco

# Best-sellers

## *Fruitiers*



*Abricotier*



*Fraisier*



*Figuier*



*Framboisier*



*Forêt noire*



*Charlotte*

# *Entremet et Fruitiens*

6 parts 19€

8 parts 27€

10 parts 35€

12 parts 42€

Sur mesure ? Contactez moi !

Mille et choux



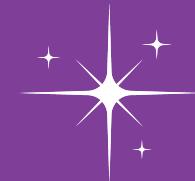
# Les Number & Letter cakes

---

*Tout ce qu'il faut savoir pour  
choisir le vôtre*



# Je compose mon number cake



- 1 Je choisi **combien de chiffre** ou lettre je veux
- 2 Je choisi ma **base** (génoise, pâte sucrée, pâte feuilleté...)
- 3 Je choisi les **saveurs** principales (plutôt fruité, vanillé, choco...)
- 4 Une **déco**, un thème, une envie particulière ? Faites le savoir
- 5 Je choisis le jour et l'heure ou je récupère mon gâteau

Mille et un choux



Je compose mon  
number cake

*1 chiffre ou lettre*

6/8 parts 45€

10/12 parts 60€

15/18 parts 80€

Mille et choux



Je compose mon  
number cake

*2 chiffres ou lettres*

12/14 parts 75€

20/25 parts 110€

30/35 parts 160€

Mille et choux

# Les bases possibles

- ❖ Pâte sucrée (comme une tarte...)
- ❖ Pâte feuilletée
- ❖ Génoise nature ou chocolat
- ❖ Biscuit noisettes
- ❖ Biscuit joconde (aux amandes)

Mille et un choux

## **CHOCOLAT**

Chocolat noir, lait et/ou blanc

## **FRUITS ROUGES**

Vanille, crémeux  
framboises, fruits  
rouges frais

## **GOURMAND**

Praliné, chocolat,  
caramel

## **PISTACHE**

crème pistaches,  
confit framboises  
et framboises  
fraîches

# Les idées de saveurs



## **EXOTIQUE**

Coco, mangue,  
passion

## **CITRON**

## **MERINGUÉ**

crème citron,  
meringue  
fondante et  
craquante

## **FRAISES**

façon fraisier

Tout est possible,  
contactez-moi !

**Mille et choux**



Mille et choux

# Buches

6 parts 35€

12 parts 62€



# autres gourmandises



Macarons



Tropézienne



Cupcake



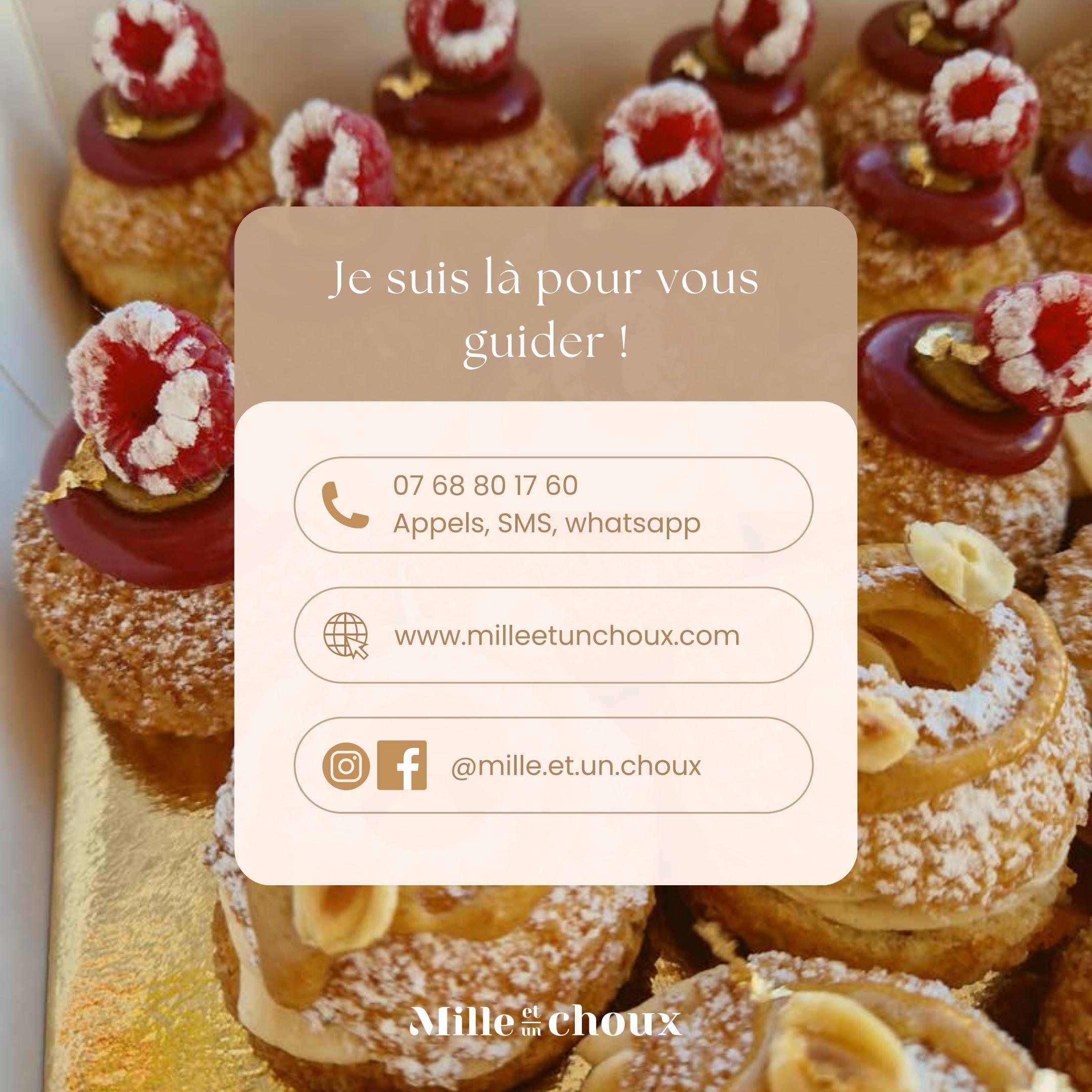
Cannelés



Brioche



Millefeuilles



Je suis là pour vous  
guider !



07 68 80 17 60

Appels, SMS, whatsapp



[www.milleetunchoux.com](http://www.milleetunchoux.com)



@mille.et.un.choux

Mille et un choux