

# Mille<sup>et</sup><sub>un</sub> choux





# Mille <sup>et</sup><sub>un</sub> 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*





3,00€ le chou garni





# 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<sup>et</sup><sub>un</sub> choux**



# Choisir votre *Entremet*



Une base moelleuse



Un croustillant



Un insert 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 Fruitiers

6 parts 24€

8 parts 32€

10 parts 49€

12 parts 48€

Sur mesure ? Contactez moi !

Mille<sup>et</sup><sub>un</sub> choux





# Les Number & Letter cakes

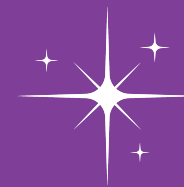
---

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





# Je compose mon number cake



1

Je choisis **combien de chiffre**  
ou lettre je veux

2

Je choisis ma **base** (génoise, pâte  
sucrée, pâte feuilletée...)

3

Je choisis 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 où je  
récupère mon gâteau



Je compose mon  
number cake

*1 chiffre ou lettre*

10/12 parts 60€

15/18 parts 80€

Mille<sup>et</sup><sub>un</sub> choux





Je compose mon  
number cake

*2 chiffres ou lettres*

12/14 parts 75€

20/25 parts 110€

30/35 parts 160€

Mille<sup>et</sup><sub>un</sub> choux



# Les bases possibles

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



### **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<sup>et</sup>choux**





Mille<sup>et</sup><sub>un</sub> choux





# Bûches

6 parts 35€

12 parts 62€



autres  
gourmandises



Macarons



Tropézienne



Cupcake



Cannelés



Brioche



Mille-feuille



# Tarifs

## mini-formats



*Choux - dès  
3.00€/pièce (x10)*



*Tartelettes-Pavlovas  
dès 4.00€/pièce (x6)*



*Cupcakes dès  
4.50€/pièce (par 6)*





UN  
THÈME



100%  
PAPILLON





# UN THÈME



100% PÔLE  
NORD



UN  
THÈME



100%  
SIRÈNE





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<sup>et</sup> choux