



Les saveurs

Wedding cakes & Gateaux à étages

- PRINTEMPS /ÉTÉ -

Mai à Septembre

CHOCOLAT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes, craquant praliné & mousse au chocolat noir 65%.

FRAISE VANILLE & CITRON

Molly cake citron, chantilly mascarpone vanille & fraises fraîches.

FRAISE & HERBES AROMATIQUES

Molly cake vanille, chantilly mascarpone (verveine, basilic ou menthe) & fraises fraîches.

FRAISE PISTACHE

Molly cake vanille, chantilly mascarpone pistache & fraises fraîches.

Juillet à Septembre

VANILLE FRAMBOISE

Molly cake vanille, chantilly mascarpone vanille, framboises fraîches.

PÊCHE VERVEINE

Molly cake vanille, chantilly mascarpone vanille, pêches .

PÊCHE & THÉ «GORGÉE DE SOLEIL»

Molly cake vanille, chantilly mascarpone infusée au thé pêche/abricot, pêches.

ABRICOT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes, craquant praliné, chantilly mascarpone praliné, abricots rôtis.



Les saveurs

Wedding cakes & Gateaux à étages

- AUTOMNE/HIVER -

Septembre à Mars

CHOCOLAT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes, craquant praliné & mousse au chocolat noir 65%.

FORÊT NOIRE

Molly cake au chocolat, chantilly mascarpone vanille - cerises Amarena (sans alcool).

CAPPUCCINO NOISETTES

Molly cake aux noisettes imbibé de café- Chantilly mascarpone vanille - Recouvert de ganache montée au chocolat noir & café.

POIRE CHOCOLAT

Molly cake aux noisettes ou chocolat, mousse au chocolat noir 65%, poires.

POIRE & THÉ «EARL GREY BERGAMOTE»

Molly cake vanille, chantilly mascarpone infusée au thé «Earl Grey», poires.

POMMES CARMEL

Molly cake vanille ou noix de pécan, chantilly mascarpone au caramel beurre salé, pommes tendres.

MANGUE

Molly cake vanille ou noisettes, chantilly mascarpone vanille, mangues.



Les saveurs

Wedding cakes & Gateaux à étages

*Vous souhaitez composer vous même votre gâteau ?
À vous de mixer les saveurs :*

*- PRINTEMPS/ÉTÉ -
Avril à Septembre*

BASES

*Le Molly cake est une génoise à base de crème montée, ce qui le rend moelleux tout en ayant une bonne tenue pour les gâteaux à étages.
Parfums de Molly cake : Citron, Vanille, Chocolat, Noisettes.*

GARNITURES

*Chantilly mascarpone : Vanille, Caramel beurre salé, Citron, Praliné, Pistache, Herbes aromatiques (Verveine/Basilic/Menthe),
ou Mousse au chocolat noir 65%.*

FRUITS

*Avril à Juin
Fraises, Citrons, Pommes.
Juin à Septembre*

Fraises, Framboises, Mélange de fruits rouges, Citrons, Mangues, Pêches, Abricots.

*

*- AUTOMNE/HIVER -
Septembre à Mars*

BASES

*Le Molly cake est une génoise à base de crème montée, ce qui le rend moelleux tout en ayant une bonne tenue pour les gâteaux à étages.
Parfums de Molly cake : Vanille, Chocolat, Noisettes, Noix de Pécan, Noix.*

GARNITURES

*Chantilly mascarpone : Vanille, Caramel beurre salé, Praliné, Pistache, Infusée au thé «Earl Grey Bergamote»
ou Mousse au chocolat.*

FRUITS

Pommes, Poires, Mangues.