



Les *Délices* d'Alifan  
PÂTISSERIE ARTISANALE

ET SI ON IMAGINAIT UN GÂTEAU  
QUI VOUS RESSEMBLE ?





Imaginez le gâteau de vos rêves.



**Option 1 : INTÉRIEUR MOUSSE**  
Gâteau à 1 seul niveau uniquement

- |            |                 |                 |          |
|------------|-----------------|-----------------|----------|
| - Poirier  | - Framboisier   | - Fruits rouges | - Pêcher |
| - Mûrier   | - Coeur passion | - 3 chocolats   | - Mojito |
| - Fraisier | - Fraîcheur     | - Exotique      | - Hawaiï |

**Option 2 : INTÉRIEUR CAKE**

2 étages : à partir de 15 parts

3 étages : à partir de 30 parts

4 étages : à partir de 50 parts

Au delà de 4 étages : nous consulter

• Choisissez **1 parfum de cake** au choix :

- |           |             |            |                |
|-----------|-------------|------------|----------------|
| - Vanille | - Speculoos | - Noisette | - Chocolat     |
| - Citron  | - Amande    | - Poire    | - Rainbow cake |

• + **1 garniture** au choix :

- les crèmes : vanille, chocolat, café, framboise, praliné, fraise, Grand Marnier, caramel, pistache, Nutella
- les ganaches : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Kinder
- les curds : citron, passion.

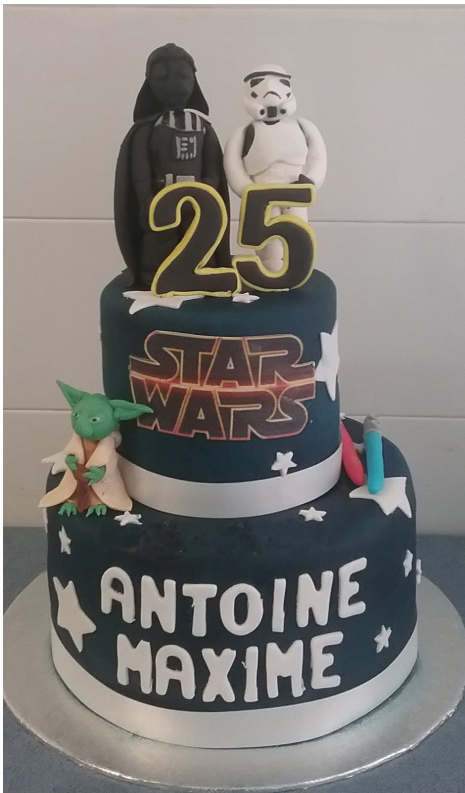
**AJOUT DE CROQUANT OU FRUITS FRAIS +0,50€/part**

- |             |            |                               |
|-------------|------------|-------------------------------|
| - Praliné   | - Pistache | - Caramel beurre salé         |
| - Speculoos | - Passion  | - Fruits frais (selon saison) |

**Le petit + : les parfums peuvent être différents pour chaque étage !**







**Tarifs gâteau 3D**  
 minimum 4 personnes

Gâteau 3D pâte à sucre :  
 4€80 / part

Croquant / fruits frais :  
 +0,50€ / part

Le tarif comprend les impressions  
 alimentaires **OU** 1 sujet en pâte à  
 sucre / étage







Onctueux et gourmand, le Déco-crème aussi se personnalise à l'infini !



## Combien d'étages ?

- 2 étages : à partir de 15 parts
- 3 étages : à partir de 30 parts
- 4 étages : à partir de 50 parts

Au delà de 4 étages :  
nous consulter



## INTÉRIEUR CAKE

### • 1 parfum de cake au choix :

- Vanille
- Noisette
- Citron
- Rainbow cake
- Speculoos
- Chocolat
- Amande
- Poire

### • + 1 garniture au choix :

- **les crèmes** : vanille, chocolat, café, framboise, praliné, fraise, Grand Marnier, Nutella, caramel, pistache
- **les ganaches** : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Kinder
- **les curds** : citron, passion.

### AJOUT DE CROQUANT OU FRUITS FRAIS +0,50€/part

- Praliné
- Speculoos
- Caramel beurre salé
- Pistache
- Passion
- Fruits frais (selon saison)

**Le petit + : les parfums peuvent être différents  
pour chaque étage !**







**Tarifs Déco Crème**  
minimum 4 personnes

Déco crème : 4€50 / part

Croquant / fruits frais :  
+0,50€ / part







Esprit de fraîcheur, d'élégance et de simplicité !



## Combien d'étages ?

2 étages : à partir de 15 parts  
3 étages : à partir de 30 parts  
4 étages : à partir de 50 parts

Au delà de 4 étages :  
nous consulter

## INTÉRIEUR CAKE

### • 1 parfum de cake au choix :

- Vanille
- Noisette
- Citron
- Rainbow cake
- Speculoos
- Chocolat
- Amande
- Poire

### • + 1 garniture au choix :

- **les crèmes** : vanille, chocolat, café, framboise, praliné, fraise, Grand Marnier, Nutella, caramel, pistache
- **les ganaches** : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Kinder
- **les curds** : citron, passion.

### AJOUT DE CROQUANT OU FRUITS FRAIS +0,50€/part

- Praliné
- Speculoos
- Caramel beurre salé
- Fruits frais (selon saison)
- Pistache
- Passion

**Le petit + : les parfums peuvent être différents pour chaque étage !**



## Tarifs Nude Cake

minimum 8 personnes

Classique nu : 4€30 / part

Classique décoré : 4€60 / part

Croquant / fruits frais :  
+0,50€ / part







Tellement gourmand !



## Combien d'étages ?

2 étages : à partir de 15 parts

3 étages : à partir de 30 parts

4 étages : à partir de 50 parts

Au delà de 4 étages :  
nous consulter

## INTÉRIEUR CAKE

### • 1 parfum de cake au choix :

- Vanille
- Noisette
- Citron
- Rainbow cake
- Speculoos
- Chocolat
- Amande
- Poire

### • + 1 garniture au choix :

- **les crèmes** : vanille, chocolat, café, framboise, praliné, fraise, Grand Marnier, Nutella, caramel, pistache
- **les ganaches** : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Kinder
- **les curds** : citron, passion.

### AJOUT DE CROQUANT OU FRUITS FRAIS +0,50€/part

- Praliné
- Speculoos
- Caramel beurre salé
- Fruits frais (selon saison)
- Pistache
- Passion

**Le petit + : les parfums peuvent être différents pour chaque étage !**



## Tarifs Layer cake

minimum 8 personnes

Classique : 4€50 / part

Kinder : 5€ / part

Croquant / fruits frais :  
+0,50€ / part

Meringues et macarons non inclus.







Un chiffre ou des initiales ?  
A vous de choisir !



### Quels parfums sont possibles?

- **Fruits** : biscuit breton, crème mousseline vanille, fruits de saison.
- **Crème seule** : biscuit breton, crème mousseline vanille.
- **Kinder** : biscuit breton, crème mousseline chocolat, assortiment de Kinder



### Tarifs Number cake

minimum 8 personnes / chiffre ou lettre

Fruits : 3€50 / part

Crème seule : 3€ / part

Kinder : 4€50 / part

Personnalisation en pâte à sucre :

+ 10 €



Envie d'ajouter des macarons, des meringues, une impression alimentaire ou une décoration en pâte à sucre ?

C'est possible !

Nous consulter





Laissez place à l'imagination !



## INTÉRIEUR CAKE

### • 1 parfum de cake au choix :

- Vanille
- Noisette
- Citron
- Rainbow cake
- Speculoos
- Chocolat
- Amande
- Poire

### • + 1 garniture au choix :

- **les crèmes** : vanille, chocolat, café, framboise, praliné, fraise, Grand Marnier, Nutella, caramel, pistache
- **les ganaches** : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Kinder
- **les curds** : citron, passion.

### AJOUT DE CROQUANT OU FRUITS FRAIS +0,50€/part

- Praliné
- Speculoos
- Caramel beurre salé
- Fruits frais (selon saison)
- Pistache
- Passion



**Tarifs Gâteau sculpté**  
possible à partir de 10 parts selon contraintes techniques.

Gâteau sculpté : 5€ / part

Croquant / fruits frais :  
+0,50€ / part







Intemporelle pour vos mariages, baptêmes, anniversaires, naissances ...



## Quels parfums sont possibles?

- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Praliné
- Citron
- Rhum
- Café
- Framboise
- Grand Marnier



## Tarif Pièce montée

de 10 personnes à l'infini !

Forme ronde, carrée, cône ou coeur

4€70 / part

Sculptée : 5€ / part

1 part correspond à 3 choux et de la nougatine par personne.

Le tarif inclus la personnalisation (texte, déco en pâte à sucre, impressions alimentaires).







Tartelettes, choux, macarons ... Choisissez la diversité !



### Tarif Pyramide

De 15 à 30 personnes par pyramide

5€80 / part

1 part correspond à 3 mignardises aux choix et de la nougatine.

Le tarif inclus la personnalisation (texte, déco en pâte à sucre, impressions alimentaires).



#### Tartelettes :

framboise  
kiwi  
fraise  
citron  
pomme  
abricot  
poire  
mirabelle

#### Choux :

vanille  
praliné  
café  
chocolat  
citron  
framboise  
pistache  
Grand marnier  
Rhum

#### Mini Cupcake :

Nutella  
vanille-speculoos  
framboise  
citron meringué  
fraise meringuée  
banane-chocolat  
rhum-raisis  
Tagada-citron

#### Macarons :

chocolat  
framboise  
speculoos  
citron  
carambar  
praliné  
caramel beurre salé  
café  
figue  
pistache  
passion  
Kinder

Minimum par 5 d'un même parfum.





Envie de célébrer les grands moments de la vie avec un gâteau à votre image ?  
Gâteau décoré de pâte à sucre, déco-crème ou cascade de fleurs fraîches ...  
Imaginez le gâteau de vos rêves !



**INTÉRIEUR CAKE**

2 étages : à partir de 15 parts  
3 étages : à partir de 30 parts  
4 étages : à partir de 50 parts  
Au delà de 4 étages : nous consulter

- Choisissez **1 parfum de cake** au choix :
  - Vanille
  - Speculoos
  - Noisette
  - Chocolat
  - Citron
  - Amande
  - Poire
  - Rainbow cake
- + **1 garniture** au choix :
  - les crèmes : vanille, chocolat, café, framboise, praliné, fraise, Grand Marnier, caramel, pistache, Nutella
  - les ganaches : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, Kinder
  - les curds : citron, passion.

**AJOUT DE CROQUANT OU FRUITS FRAIS +0,50€/part**

- Praliné
- Pistache
- Speculoos
- Passion
- Caramel beurre salé
- Fruits frais (selon saison)

**Le petit + : les parfums peuvent être différents pour chaque étage !**







**Livraison**  
à partir de 120€ de commande

Forfait - de 20 km : 20€  
Forfait de 20 à 30 km : 30€  
+ de 30 km : nous consulter



**Dégustation**

Nous pouvons organiser une dégustation en petit comité (maximum 6 personnes).

Cette rencontre d'environ 1h, vous permettra de définir vos préférences parmi une pré-sélection de 4 saveurs différentes. Nous en profiterons pour échanger sur vos attentes concernant la décoration de votre wedding cake.

Tarif : 30€ la dégustation  
Sur rendez-vous uniquement.



**Tarifs Wedding cake 3D pâte à sucre**

Wedding cake 3D pâte à sucre : 4€80 / part  
Avec croquant ou fruits frais : +0€50 / part

**Tarifs Wedding cake Déco crème**

Wedding cake Déco crème : 4€50 / part  
Avec croquant ou fruits frais : +0€50 / part

**Tarifs Wedding cake Nude Cake**

Wedding cake Nude cake nu : 4€30 / part  
Wedding cake Nude cake décoré : 4€60 / part  
Avec croquant ou fruits frais : +0€50 / part





Laissez-vous tenter par la diversité.



0€80  
LA PIÈCE

## Tartelettes

minimum 5 d'un même parfum

framboise	kiwi	fraise
pomme	abricot	poire
mirabelle	citron	meringué

## Choux

minimum 5 d'un même parfum

Grand Marnier	praliné	café
chocolat	citron	Rhum
pistache	framboise	vanille

0€80  
LA PIÈCE



## Rochers d'Alifan

minimum 5 d'un même parfum

noisette  
meringues  
caramel

1€20  
LA PIÈCE



Certaines mignardises peuvent être décorées et personnalisées sur le thème ou aux couleurs de votre événement.

Impression alimentaire, mini sujet en pâte à sucre, perles, initiales, logo ...

VOIR TARIF  
INDIQUÉ



## Mini Cupcakes

minimum 5 d'un même parfum

vanille-speculoos	Nutella
framboise	citron meringué
fraise meringuée	banane-chocolat
rhum-raïsans	Tagada-citron

0€90  
LA PIÈCE



DÉCORÉ  
1€20/PC



### Cake Pops

minimum 5 d'un même parfum

Cake moelleux au coeur gourmand, enrobé de chocolat

Nutella	fraise	speculoos
citron	framboise	caramel
orange	brownie-framboise	

1€30  
LA PIÈCE



DÉCORÉ  
1€50/PC



COLORE  
OU DORÉ  
1€30/PC

1€10  
LA PIÈCE

### Macarons

minimum 5 d'un même parfum

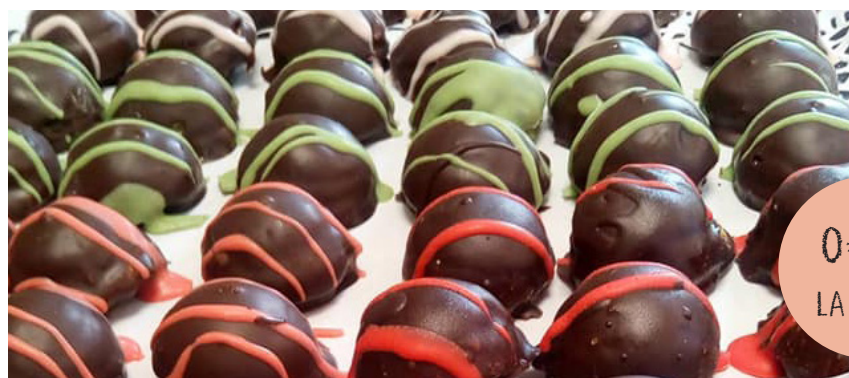
chocolat	framboise	speculoos
citron	Carambar	praliné
café	figue	Tagada
pistache	passion	Kinder
Caramel au beurre salé		

### Pâtes de fruits

minimum 5 d'un même parfum

pomme verte	fraise
abricot	framboise
passion	

2€50  
LES 100 G



0€80  
LA PIÈCE

### canilles

minimum 5 d'un même parfum

Coeur de guimauve moelleuse, croquant gourmand, enrobage chocolat.

Praliné	chocolat blanc
passion	speculoos
pistache	caramel

### Meringues

Meringues de toutes les couleurs, sujets : licorne, père Noël, coeur ...

Meringues personnalisée (impression alimentaire) prénom, dates, photo, logo ...

6€10  
LES 100 G





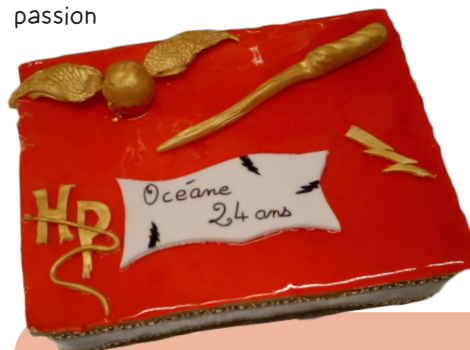
### Pâtisseries individuelles

Eclair (vanille, café, chocolat)	2€
Religieuse (vanille, café, chocolat)	2€
Cupcake	2€50
Cupcake décoré pâte à sucre	3€50
Parfums : banane-chocolat, rhum-raisins, framboise, pomme-caramel, Nutella , Kinder	



### Pâtisseries individuelles et à la part

<b>Flan</b>	<b>2€</b>	<b>Charlotte au fruits</b>	<b>3€30</b>
<b>Millefeuille vanille</b>	<b>2€10</b>	biscuit cuillère, mousse fruits	
<b>Puits d'amour</b>	<b>3€20</b>	<b>Charlotte au chocolat</b>	<b>3€30</b>
(pâte à choux, crème légère caramélisée)		biscuit cuillère, mousse chocolat	
<b>Tartelette aux fruits cuits</b> (fruits de saison)	<b>2€20</b>	<b>Forêt noire</b>	<b>3€30</b>
<b>Paris-Brest</b>	<b>2€30</b>	mousse chocolat, griotte, chantilly	
<b>Tartelette aux fruits frais</b> (fruits de saison)	<b>2€70</b>	<b>Menthe chocolat</b>	<b>3€20</b>
<b>Tartelette citron meringuée</b>	<b>2€70</b>	croustillant praliné, mousse menthe, mousse chocolat, génoise	
<b>Framboise &amp; Chocolat</b>	<b>3€20</b>	<b>Fraîcheur</b>	<b>3€20</b>
mousse framboise, mousse chocolat noire		mousse abricot et pistache, crémeux citron, croquant pistache	
<b>Poire &amp; Chocolat</b>	<b>3€20</b>	<b>Exotique</b>	<b>3€20</b>
mousse poire, mousse chocolat noire		mousse coco, mousse fruits de la passion, croquant passion	
<b>3 Chocolats</b>	<b>3€20</b>		
mousses aux 3 chocolats, enrobage craquant			
<b>Cœur passion</b>	<b>3€20</b>		
mousse choco-framboise, insert framboise			
<b>Fraisier, framboisier, poirier, abricotier, mûrier</b>	<b>3€20</b>		
mousseline vanille, fruits selon la saison			
<b>Hawaï</b>	<b>3€20</b>		
mousse caramel, mousse coco et dacquoise coco			
<b>Rucher</b>	<b>3€20</b>		
mousse miel, chiboust citron et meringue			
<b>Mojito</b>	<b>3€20</b>		
mousse citron vert & menthe, mousse rhum			
<b>Saint Honoré</b>	<b>3€50</b>		
feuilletage, choux, crème chantilly ou mousseline			



#### Tarif personnalisation

Envie d'ajouter une impression alimentaire ou une décoration en pâte à sucre ?

Personnalisation en pâte à sucre : + 10 €