



Des douceurs pour chaque jour ...
... des créations pour vos occasions

Une idée, une envie, une occasion ?

Voici à titre indicatif les tarifs de certaines de mes créations ;
Mes créations étant personnalisables à souhait, contactez-moi pour
un devis personnalisé !



NUMBER CAKE CHOCOLAT

- Molly Cake
- Ganache montée chocolat au lait Valrhona
- Ganache montée chocolat blanc Valrhona
- Croustillant praliné amandes / noisettes
- Décor :
 - Bonbons en chocolat noir et blanc Valrhona
 - Macarons chocolat noir Valrhona
 - Fleurs en sucre

A titre indicatif, à partir de 5,30 / part
Tarif en fonction du décor et thème souhaités

ENTREMET NUAGE CITRON

- Biscuit citron vanillé
- Crème légère au citron
- Lemon curd
- Meringue italienne
- Décor :
 - Macarons citron

Entremet 6 personnes : 26,90€



ENTREMET FRAMBOISES

- Biscuit moelleux aux amandes
- Mousse framboise
- Nappage miroir framboise
- Décor :
 - Fruits frais
 - Meringuettes
 - Pistaches concassées

Entremet 6 personnes : 26,90€



SUCCES PRALINE

- Biscuit succès amandes
- Crème mousseline praliné
- Décor :
 - Fruits secs concassés

6 pers : 25,80€



ST HONORE

- Base pâte feuilletée
- Choux farcis
- Crème diplomate
- Crème montée

6 pers. : 26,90€



CAKE DESIGN

- Biscuit génoise
- Ganache montée
- Crème au beurre meringue Suisse
- Couverture et décors faits main en pâte à sucre

A titre indicatif, à partir de 8€ / part

Tarif en fonction du décor et thème souhaités

*Parce que chaque dessert est unique,
contactez moi pour transformer vos idées
en création personnalisée !*



+33 (0)6 71 04 52 99



olabdecoco@yahoo.com



@olabdecoco



www.olabdecoco.com



68180 Horbourg-Wihr