

Quel est le nom de ton entreprise ?

Drika Cakes

Quelles sont les significations de ce nom?

Ce nom est venu à l'époque de la Fac, dans mon groupe de jeunes artistes rêveurs, nous nous sommes trouvé des surnoms qui nous représentaient bien.

Drika voulant dire la toute puissante, celle qui recherche toujours l'innovation pour sortir de la routine. Aventurière et curieuse, elle utilise son dynamisme pour toujours aller plus loin.

Quelles sont les valeurs véhiculées par ton entreprise?

Le plaisir que je peux proportionner avec mes créations à mes clients et ses convives.

L'esthétique de l'ouvrage.

La qualité du produit finale.

La satisfaction de mon client.

Cites 3 mots que tu aimerais que les gens associent à ton entreprise lorsqu'ils verront ton nouveau logo.

Gâteau personnalisé

Fait maison

Pâtisserie créative

Cites 3 mots que tu ne veux pas que les gens associent à ton entreprise lorsqu'ils verront ton nouveau logo.

Industriel

Mauvaise qualité
Bas prix
Gâteau basic

A qui s'adresse ton logotype?

A tous ceux qui recherchent un gâteau qui sort de l'ordinaire pour toutes sortes d'événement.

Qui sont tes concurrents ?

Cake factory
Emma's cupcakes

Existe-t-il des clichés ou autres éléments que je dois absolument éviter dans ma création ?

Il ne faut pas que mes origines brésiliennes soient prépondérantes et qu'on puisse croire que les gâteaux sont trop sucrés

Pour les couleurs : Vert, Bleu et Jaune pastel ? Nous sommes libres pour les tons ?

Oui je souhaite vraiment des tons pastels, tu peux même mettre de rose (pas beaucoup) et lilas.

Pour le logo : Disposez-vous d'un logo ? Si oui, pouvons-nous l'obtenir. Sinon, nous vous proposons quelque solution sachant que ce n'est pas notre métier ?

Oui il est vraiment basic, si tu souhaites le modifier, je te laisse libre aussi. Je comprends que ce n'est pas votre métier. Mon logo a été créé par une amie

Pour la typographie : Une idée ? ou sommes-nous libres ?

Je vous laisse libre mais quelque chose de doux

Je souhaite préciser, que je veux faire des gâteaux pour les personnes Intolérantes au gluten. Mais malgré toute l'attention que je porte à la fabrication des mes gâteaux et toutes les règles d'hygiène, je travail dans un labo où je fabrique d'autres gâteaux et donc peut y avoir des traces de gluten et des fruits à coques

Besoin:

Un visiteur sur votre site peut voir vos réalisations, commander un Cake Design, Number cake, après avoir rempli un formulaire, commander des gâteaux secs au minimum de 12 pièces.

Vous recevrez un mail contenant les informations liées au clients et spécifiques au Cakes Design ainsi que les informations liées à la commande de gâteaux secs.

Vous aurez un espace personnel vous permettant de modifier le contenu du site (gâteaux secs, réalisation).

Spécifier l'acompte à verser et les modalités de remboursement.

Veuillez nous préciser si nous avons omis quelque chose.

Questions générales:

1) Dans l'éventualité d'une commande de Cake Design, la règle des 12 pièces des gâteaux secs est-elle annulée?

exemple: Un Cake Design et 5 gâteaux secs. Est-ce valide?

Non c'est toujours vendu par 12, et pour les cupcakes le client a le droit de choisir 2 parfums. Ex : pour 12 cupcakes 2 parfums, 24 cupcakes 4 parfums...

2) Est-ce que les gâteaux secs sont personnalisables?

exemple: Choix du parfum.

Pour les cupcakes la génoise est toujours vanille et la ganache au choix. Vanille, nutella, fraise, fruit rouges, fruits exo, noix de coco, citron, spéculos, caramel, m&m's, kindeur, oreo, pistache/framboise,

Cake Pop sont toujours au chocolat

Sables sont toujours à la vanille avec une déco en glaçage royal ou pâte à sucre (le client peut choisir)

Truffes brésiliennes : chocolat, noix de coco, noix de coco avec pruneaux, cacahuète, caipirinha

Les seules gâteaux secs que j'envoie par la poste, sont les sablés !

Procédure:

Le visiteur peut voir vos réalisations

- oui

Le visiteur accède à un "catalogue" de gâteaux secs qu'il pourra sélectionner

- la seule proposition des gâteaux secs que le client peut acheter toute suite (avec un délai de 48h plus le délai de la poste) sont les sachets des sablés sans personnalisation. Car les sablés personnalisés (deco glaçage royal ou pate a sucre, seront sur devis)

Le visiteur doit remplir un formulaire pour le cake design, les cupcakes, Number cake

oui et il aura une réponse en 24H max avec un devis

Selon les choix du client, il aura un accès à une tarification approximative de sa commande.

-Oui car il aura le prix à la part et pour la deco c'est à partir de 25€

Le client sera informé de la procédure à suivre pour passer commande, ainsi que les délais.

Oui, je veux avoir un lien de paiement à envoyer après validation du devis, pour l'acompte et pour le paiement final.

Vous recevrez par mail toutes les informations requises, et vous pourrez ainsi communiquer directement avec le client par mail.

Oui, je ne prends pas des commandes par téléphone, je souhaite avoir une trace écrite pour valider une commande. (j'ai déjà eu des problèmes)