



L'atelier d'Hélène Dessert Noël 2021

Uniquement sur commande

Bûche Orange Noisette

Streusel noisette, biscuit moelleux noisette, insert fruité à l'orange, caramel, et ganache montée orange.

Taille unique 8-10 personnes (25 cm de long) - 45€, quantité limitée.

Bûche Cacahuètes Chocolat

Biscuit moelleux chocolat, caramel mou & cacahuètes, crème chocolat 64%, et ganache montée cacahuètes.

Taille unique 8-10 personnes (25 cm de long) - 45€, quantité limitée.

Bûche Mangue Passion

Streusel, biscuit moelleux citron, crémeux mangue passion, mousse mangue passion.

Taille unique 8-10 personnes (25 cm de long) - 45€, quantité limitée.

Bûche Chocolat Noisette

Dacquoise noisette, croustillant praliné et mousse au chocolat noir 64%.

Taille unique 8-10 personnes (25 cm de long) - 45€, quantité limitée.

Plateau de mini choux

5 mini choux au chocolat, 5 mini choux caramel mascarpone, et 5 mini choux au crémeux praliné maison - 22€, quantité limitée.

Pour plus de gourmandise,

Petit pot de caramel mou (200ml) - 5€, quantité limitée.

Mes pâtisseries sont toujours réalisées avec des saveurs 100% naturelles, riches en textures, faites à partir de produits frais de saison, peu sucrées et légères, pleine de gourmandise et surtout, faites 100% maison, sur commande, et avec beaucoup d'amour !

A très bientôt !

Hélène





Comment et jusqu'à quand puis-je passer commande ?

Il vous suffit d'envoyer un mail à contact@latelierdhelena.fr
ou de me contacter par téléphone au 06 82 52 87 27.

Réservation demandée avant le 16 décembre. Ne tardez pas, les quantités sont limitées !
Vous recevrez une confirmation par email reprenant tous les détails de votre commande.

Où et quand puis-je retirer ma commande ?

A Cestas Gazinet,

- Le 24 décembre entre 12h et 15h
- Le 25 décembre entre 10h et 11h

Comment régler ma commande ?

Le paiement peut se faire:

- en espèces
- en chèque, à l'ordre d'Hélène Abou Chacra
- ou alors par virement sur le compte suivant "BIC : CMCIFR2A, IBAN : FR76 1027 8010 0100 0215 4110 319"

Comment transporter mon (mes) gâteau(x), mini choux, mignardises:

- Je vous conseille de les poser à plat dans le coffre à l'abri du soleil.
- Les gâteaux peuvent tenir 20 min maximum hors réfrigérateur. Si votre trajet est plus important, une glacière (ou un sac isotherme) et des pains de glaces (ou des bouteilles d'eau congelées) aux bonnes dimensions sont à prévoir.
- Les gâteaux sont disposés dans une boîte semi-rigide. Cependant, due à la crise actuelle (pénurie des matières premières, transport, crise sanitaire) qui entraîne des ruptures au niveau mondial d'emballage et afin d'en réduire la consommation, vous pouvez aussi venir avec vos boîtes réutilisables de minimum 6cm de hauteur ou réutiliser vos boîtes fournies par l'Atelier d'Hélène.

