

LE GÂTEAU DES MARIÉS

La cerise sur le gâteau de votre repas de nocés !

Le moment où l'on apporte le gâteau des Mariés reste un moment clé de votre repas de nocés. Rêvez-le donc à votre image, nous sommes là pour vous proposer une prestation sur mesure : goût, décor, taille, présentation

N'hésitez donc pas à faire appel à nos conseils !



QUELQUES CONSEILS AVANT DE CHOISIR VOTRE GÂTEAU DES MARIÉS ...

Rencontrez le traiteur

Tâchez d'harmoniser votre gâteau avec le menu qui a précédé, surtout si notamment, il y a un dessert prévu dans le menu de nocés.

Grosse part ou petite part ?

Attention, pensez bien à la quantité et à la taille du **gâteau** au moment de passer la commande. Ne faites pas dans la démesure, ne voyez pas trop grand. En général, la majorité des invités n'ont plus vraiment faim au moment du **dessert**. Réduisez le nombre de parts de 20 à 25 %, se sera largement suffisant.

Et pourquoi pas deux desserts ?

Pourquoi se limiter à un seul **dessert** ? Vous pouvez varier les plaisirs et opter pour un combiné. Un premier service, léger, à la fin du repas composé de verrines ou de mignardises et plus tard dans la soirée une pièce montée. Cette coupure au milieu de la nuit sera très appréciée de vos invités.

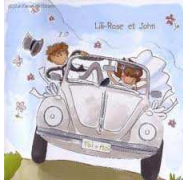
Osez l'originalité !

Traditionnellement, c'est la mariée qui choisit le **gâteau** en fonction de ses goûts. Ne dérogez pas à cette règle et laissez libre cours à vos envies. Il est important que les mariés

se fassent plaisir dans le choix de la pièce montée, sans forcément toujours penser aux goûts de chacun.

A chaque saison son Gâteau

Un dernier détail, tenez compte de la date du **mariage** pour choisir votre **gâteau**. En été, par exemple, évitez les pâtisseries qui ont tendance à ne pas supporter la chaleur.



QUELQUES PRESENTATIONS POSSIBLES...

Le Gâteau des Mariés est souvent constitué de plusieurs étages, présentés sous forme de :



Spirale



Pyramide

Toutefois des gâteaux carrés ou sous d'autres formes sont tout à fait envisageables. Le nombre de personnes est souvent décisif dans la manière de présenter.



QUELQUES AROMES POSSIBLES ...

Tout évolue même les traditions dans le Gâteau des Mariés. Nous étions habitués à la pyramide blanche d'une génoise fourrée crème au beurre. Aujourd'hui, tout se fait ! Du St Honoré au vacherin glacé, du mille feuille aux mousses de fruits, du croque en bouche au dessert créé « sur mesure ».

Faites vous plaisir et vos invités seront comblés.

Nous sommes là pour vous conseiller.



QUELQUES IDEES DE DECOR ...

Le décor des Gâteaux reste une affaire personnelle. Sobre, légèrement « kitsch » ... tous les goûts sont dans la nature et nous mettons volontiers tout en œuvre pour réaliser vos idées créatives.

Voici quelques éléments de décor que vous pouvez souhaitez (ou pas...) sur votre pièce montée :

- Figurines



- Prénoms des mariés
- Fleurs naturelles (en accord avec votre décoration de table)
- Photo des mariés (rappel du faire part par exemple...)



Ce ne sont là que quelques pistes pour vous aider à concevoir votre Gâteau des Mariés, nous nous ferons un plaisir de vous rencontrer pour entendre et réaliser vos désirs.


Taillens
L'ARTISANAT ET LA PASSION DU GOÛT
DEPUIS 1943

027 485 40 80
info@boulangerietaillens.ch
www.boulangerietaillens.ch