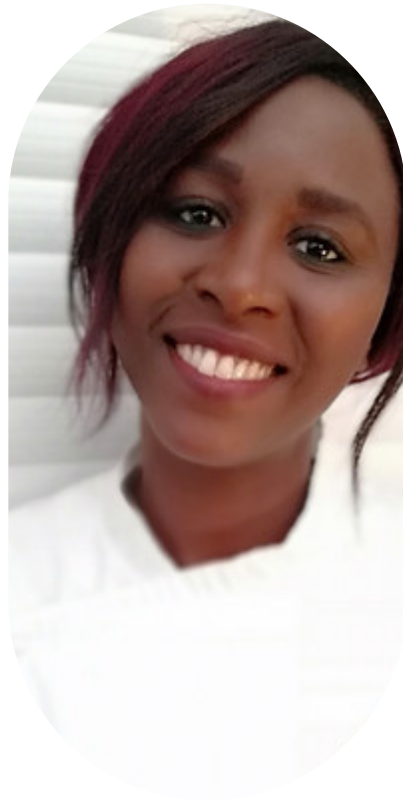




MARIAGE & FIANÇAILLES



ENSEMBLE, CRÉONS LE GÂTEAU QUI VOUS RESSEMBLE !

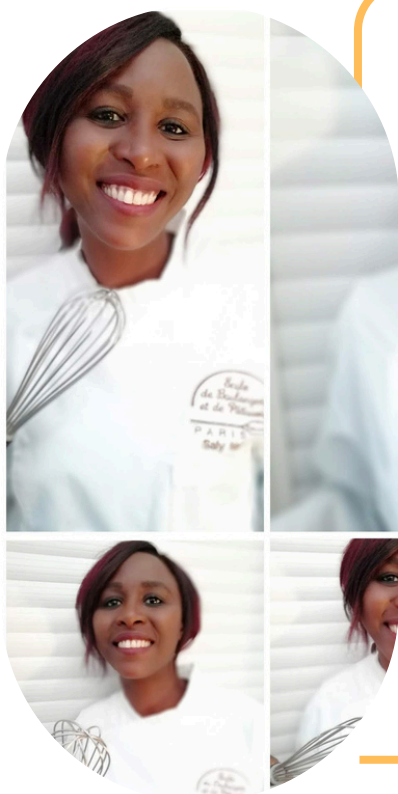
www.salyscakes.fr



QUI SUIS-JE ?

Je suis Saly, pâtissière & cake designer passionnée et diplômée.

Après dix années passées en tant qu'assistante de direction, j'ai saisi l'opportunité d'une reconversion professionnelle et réalisé différents stages en boulangerie-pâtisserie artisanale jusqu'à l'obtention de mon CAP pâtissier en 2017 en alternance.



Ma vision de la pâtisserie

Je conçois la pâtisserie comme étant l'art d'allier la gourmandise à l'esthétisme pour sublimer vos instants de bonheur.

Ma spécialité

La réalisation de A à Z de pièces montées artisanales et personnalisées

Mes valeurs

Le travail, la famille, l'excellence

Ce qui m'anime

Participer à la réussite de votre événement en honorant vos convives visuellement et gustativement avec un dessert de qualité et à votre image.



MARIAGE

C'est dans notre atelier situé à Andrésy (78) que nous créons méticuleusement la pièce montée de vos rêves.

Un espace chaleureux, consacré à la dégustation, est situé non loin de notre atelier. C'est un lieu d'échange et d'imagination, où nous vous accueillons, futurs mariés, pour créer ensemble la pièce montée qui vous ressemble.



Nous vous proposons également des mignardises ou encore des biscuits personnalisés à offrir à vos invités.

Nos tarifs pour votre pièce montée sur-mesure sont communiqués sur devis. N'hésitez pas à nous envoyer vos photos d'inspiration.

[Demander un devis](#)

[Commander](#)



DÉGUSTATION – LIVRAISON

Parce qu'à nos yeux le visuel et aussi important que le goût, nous vous proposons de prendre un rendez-vous de dégustation afin de découvrir les différents saveurs de la maison. Ce temps d'échange est également le moment idéal pour discuter plus en profondeur de votre projet.



Rendez-vous de dégustation :

Il est proposé comme suit :

- pour toute commande de 70 parts et plus
- 2 saveurs au choix à tester
- 2 parts de gâteau par personne
- au tarif de 50€ pour un couple + 2 personnes supplémentaires

Service de livraison :

Vous avez la possibilité de faire appel à ce service pour toute commande, au tarif de 2€/km.

La livraison est toutefois obligatoire pour les pièces montées de plus de trois étages, afin de finaliser en toute sécurité le montage sur le lieu de votre événement et garantir le maximum de sérénité.



Politique de règlement des commandes :

- 50% à la commande (acompte)
- 50% une semaine avant votre événement

Prendre un rendez-vous de dégustation



SAVEURS FRUITÉES

Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients pour la confection de votre gâteau.



Vanille & framboise

- génoise moelleuse à la vanille imbibée d'un sirop léger
- compotée de framboises
- ganache montée au chocolat blanc et à la vanille de Madagascar
- crème au beurre meringuée au chocolat blanc



Mangue-passion

- génoise moelleuse à la vanille imbibée d'un sirop léger
- compotée de mangue & fruit de la passion
- crème chantilly au mascarpone et à la vanille de Madagascar
- crème au beurre meringuée au chocolat blanc



Façon fraisier

- génoise moelleuse à la vanille imbibée d'un sirop léger
- morceaux de fraises fraîches
- ganache montée au chocolat blanc et à la vanille de Madagascar
- crème au beurre meringuée au chocolat blanc



Prendre un rendez-vous de dégustation



SAVEURS GOURMANDES

L'ensemble de nos recettes sont réalisées par nos soins de manière artisanale.



Chocolat, noisettes & praliné



- génoise moelleuse au cacao imbibée d'un sirop léger
- ganache montée au chocolat praliné
- noisettes caramélisées
- crème au beurre meringuée au chocolat blanc



Spéculoos

- génoise moelleuse à la vanille imbibée d'un sirop léger
- ganache montée au spéculoos
- crème au beurre meringuée au chocolat blanc



Chocolat, caramel au beurre salé & noix de pécan



- génoise moelleuse au cacao imbibée d'un sirop léger
- ganache montée au chocolat au lait
- caramel au beurre salé
- noix de pécan torréfiées
- crème au beurre meringuée au chocolat blanc

Prendre un rendez-vous de dégustation



MIGNARDISES

Elles sont personnalisables et idéales pour accompagner votre gâteau ou votre table de fête !



Donuts cuits au four

Cake moelleux à la vanille cuit au four, glacé au chocolat blanc et décoré aux couleurs de votre thème.



Cupcakes

- Framboise ou fraise & chantilly au mascarpone
- Mangue-passion & chantilly au mascarpone
- Chocolat blanc & Spéculoos
- Chocolat au lait & Nutella
- Citron meringué



Biscuits personnalisés

Délicieux biscuit sablé aux amandes recouvert d'une fine couche de pâte à sucre.

N'hésitez pas à les assortir avec nos cupcakes, pop cakes ou donuts pour composer une magnifique sweet table assortie aux couleurs de votre événement !



Pop cakes

Savoureuse petite bouchée sphérique composée d'une génoise et de Nutella, enrobée de chocolat pour encore plus de gourmandise et décorée selon les couleurs de votre thème. Le gâteau individuel idéal pour ravir les enfants !



RETOURS CLIENTS



★★★★★
Caroline P.

Un gâteau superbe qui a ravi nos papilles !
Bravo et merci pour votre gentillesse et votre professionnalisme. On recommande !



★★★★★
Andomine Y.

Un grand merci à Saly pour la réalisation du gâteau d'anniversaire de notre fils.
Nous avons beaucoup apprécié les saveurs (le bon goût de la vanille associée à la fraise) et l'esthétisme.
Merci encore.



★★★★★
Cécile R.

Une pâtissière attentionnée envers ses clients et des créations d'exception.
Foncez!



★★★★★
Pauline M.

Réactive et à l'écoute, je suis plus que ravie d'avoir choisi Saly's Cakes pour ma commande ! En plus d'être succulent, le visuel correspondait parfaitement à mes attentes et le gâteau a fait son effet.
Je recommanderai sans hésiter.



★★★★★
Aurélie K.

Saly est une professionnelle passionnée, à l'écoute et d'une grande gentillesse.
Nous nous sommes régalés, notre gâteau était absolument magnifique et délicieux! Il a vraiment épaté petits et grands et donne un air de fête à notre événement.

[Consulter les avis clients](#)



QUELQUES-UNES DE NOS CRÉATIONS





CONTACTS

Atelier : 4 Sente de la Muande 78570 Andrésy

Site Internet : www.salyscakes.fr

Mail : salyscakes@gmail.com

Téléphone : +33 (0) 6 59 70 74 25



[@salys_cakes](https://www.instagram.com/salys_cakes)



@SALYS_CAKES



[@salyscakes](https://www.facebook.com/salyscakes)



Ensemble, créons le gâteau qui vous ressemble !

Saly's Cakes - 4 Sente de la Muande 78570 Andrésy

SIRET : 914 851 159 00014