

# MARIAGE

*Gourmandises et sucreries*





## *Découvrez nos oeuvres d'arts gourmandes et éphémères*

Tout mariage mérite des gourmandises qui s'adaptent parfaitement au thème de la fête.

Faites confiance à JCL Swiss Event pour surprendre mais aussi régaler vos invités pour un moment de partage sucré.

Découvrez notre gamme de gourmandises et sucreries proposant une large sélection de gâteaux de mariages et de pièces montées traditionnelles.

Pour accompagner ces magnifiques oeuvres d'arts, nous vous proposons un assortiment de petites pièces sucrées (cupcakes, popcakes, macarons, donuts, fruits) et une farandole de bonbons pour les plus gourmands !

Toutes nos préparations sont réalisées avec amour. Les produits sont sélectionnés avec soin et sont de qualité remarquable. Par ailleurs, peu de sucre est utilisé lors de la conception pour laisser la chance aux autres ingrédients de s'exprimer !





*Gâteaux disponibles  
sans lactose, sans gluten*



## LES GÂTEAUX DE MARIAGES

### *Sélection de gâteaux*

#### **Naked Cake**

C'est un gâteau qui dévoile plusieurs couches lorsqu'on le découpe, dénuder de pâte à sucre, de glaçage et autres.

#### **Layer Cake**

C'est un gâteau qui dévoile plusieurs couches lorsqu'on le découpe, recouvert par un glaçage

#### **Sugar paste Cake**

C'est un gâteau qui dévoile plusieurs couches lorsqu'on le découpe, recouvert d'un décor en pâte à sucre

### *Saveurs*

#### **Biscuit moelleux**

Vanille, chocolat, noisettes, cacao, noix

#### **Garniture crémeuse**

Framboises, passion, coco, ananas, kiwi, banane, fruit de la passion, vanille, café, 3 chocolats (blanc, praliné ou au lait), fraise, caramel beurre salé, citron meringuée, chocolat mascarpone, Nutella, Spéculoos, Kinder, Oréo

#### **Décors sur-mesure**





## LES PIÈCES MONTÉES TRADITIONNELLES

### *Sélection de pièce montées*

Pièce montée pyramidale  
Choux et caramel

Pièce montée à étages  
Choux, caramel et disques de nougatine

Décors sur-mesure

### *Saveurs*

Choux  
Vanille, chocolat, framboise, café, pistache, praliné

### *Présentation*

Vous avez la possibilité de présenter tous les choux dans la structure ou bien seulement une partie dans la structure et ainsi, conserver la deuxième partie au pied de la pièce montée ou à part en plateau.

Nous recommandons 3 à 4 choux / personne.







## LES PETITES PIÈCES GOURMANDES

### *Sélection de pièces*

#### **Cupcakes**

Gâteau individuel de petite taille qui arbore un joli visuel coloré et gourmand

#### **Macarons**

Gâteau rond et moelleux, à base d'amandes pilées

#### **Popcakes**

Gâteau arrondi présenté sous forme de sucette et qui est recouvert d'un glaçage, de chocolat ou de décorations

#### **Donuts**

Beignet en forme d'anneau, généralement recouvert d'un glaçage et parfois fourré

#### **Brochettes de fruits**

Fruits à choix

### *Saveurs*

#### **Cupcakes, macarons, cake pop, donuts**

Vanille, chocolat (blanc, praliné ou au lait), framboise, café, citron, amandes, fraise, passion, coco, fraise  
Autres possibilités sur demande





## LE BAR À BONBONS

### *Sélection de sucreries*

#### **Bonbons gélifiés**

Ourson, fraise tagada, crocodile, flan caramel, banane, bouteille cola, schtroumpf, cerise, etc.

#### **Bonbons acidulés**

Bouteille cola, frite, crocodile, schtroumpf, bandeau cola, fraise et pomme, langue de chat, luciole, etc.

#### **Guimauves et chamallows**

Chamallow original, guimauve noix de coco, chamallow chocolat, guimauve tressée, etc.

#### **Bonbons enveloppés**

Sucette, carambar, krema, caramel, nougat, réglisse, etc.

### *Présentation*

#### **Inclus**

Présentés dans d'élégantes bonbonnières en verre

Sachets et pincettes de services

Décoration de l'espace candy bar selon votre thème





*Autres prestations possibles sur demande*



JCL Swiss Event  
Chemin Marc-Charrot, 2  
1228 Plan-les-Ouates  
[contact@jcl-swissevent.ch](mailto:contact@jcl-swissevent.ch)  
076 630 51 11