

# PÂTISSERIE & GOURMANDISES

PLAISIRS SUCRÉS

Chez JCL, nous donnons vie à vos idées les plus créatives. Notre graphiste, à l'écoute de vos inspirations, vous conçoit un design exclusif, peaufiné jusqu'à ce qu'il capture parfaitement l'essence de votre histoire d'amour. Une fois le BAT approuvé, nous déployons une collection de papeterie et d'accessoires entièrement personnalisés : des panneaux de bienvenue aux plans de table, en passant par les menus, le livre d'or, l'urne, les marque-places et même les cadeaux pour vos invités.

*L'équipe Jcl*



PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

GÂTEAU DE MARIAGE

PIÈCES GOURMANDES

*Jcl*  
SWISS EVENT



*"Amour et douceur,  
telle est la recette du bonheur"*



## PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

Savourez l'élégance d'une tradition gourmande avec notre pièce montée en choux, une création exquise qui allie savoir-faire et finesse. Nos pièces montées ne sont pas de simples desserts, mais de véritables créations éphémères, conçues pour captiver et charmer. Chaque chou, une délicieuse bouchée de bonheur, est soigneusement assemblé pour former une pièce maîtresse spectaculaire, célébrant votre journée spéciale avec une touche de magie culinaire.



## GÂTEAU DE MARIAGE

Pour ajouter une touche d'élégance et de délice à votre journée de mariage, explorez notre magnifique collection de gâteaux à étages, entièrement personnalisables pour refléter votre style unique. De la sélection minutieuse de la pâte à sucre jusqu'aux finitions de crème onctueuse, agrémentées de décors floraux luxuriants, nos gâteaux de mariage sont conçus pour être bien plus que de simples desserts : ce sont de véritables chefs-d'œuvre comestibles.



*"Élégance, saveurs, bonheur !"*



## TYPES DE GÂTEAUX & SAVEURS

### GÂTEAU EN PÂTE À SUCRE

- **Composition:** Génoise moelleuse, garnie de crème riche
- **Décoration:** Revêtement élégant en pâte à sucre, offrant une toile parfaite pour des créations personnalisées et sur-mesure
- **Caractéristiques:** Idéal pour des designs spécifiques et thématiques, la pâte à sucre permet une personnalisation poussée et des finitions détaillées

### GÂTEAU NU (NAKED CAKE)

- **Composition:** Couches alternées de génoise légère et de crème onctueuse
- **Décoration:** Style minimaliste avec des couches de génoises partiellement exposées, agrémenté de décorations naturelles comme des fleurs fraîches ou des fruits
- **Caractéristiques:** Une option plus légère et moins sucrée pour un esthétique naturel et épuré

### GÂTEAUX GLACÉS (ICE CAKES)

- **Composition:** Génoise aérienne accompagnée de crème
- **Décoration:** Recouvert d'un glaçage lisse et crémeux, personnalisable selon les goûts et les thèmes
- **Caractéristiques:** Représentant un équilibre parfait entre le gâteau nu et le gâteau en pâte à sucre, le gâteau glacé offre une flexibilité dans la décoration sans être trop sucré

### CHOIX DE SAVEURS

- **Biscuit moelleux :** vanille, chocolat, noisettes, cacao, noix...
- **Garniture crémeuse :** framboises, passion, coco, ananas, kiwi, banane, fruit de la passion, vanille, café, 3 chocolats, fraise, caramel beurre salé, chocolat mascarpone, Nutella, Spéculoos, Kinder, Oréo...
- **Glaçage :** vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, citron, fruits rouges, noix de coco...



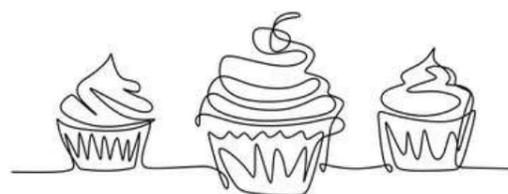
## PIÈCES GOURMANDES

Pour enrichir votre réception de mariage avec une touche de douceur irrésistible, notre gamme de mignardises est conçue pour éveiller et enchanter les sens. Offrez à vos invités un voyage gustatif avec nos cupcakes moelleux, nos popcakes élégamment enrobés, nos macarons fondants, nos donuts savoureux et nos fruits frais joliment présentés. Chacune de ces petites douceurs est soigneusement élaborée pour offrir une explosion de saveurs, transformant chaque bouchée en une célébration de gourmandises.



### TYPES DE PIÈCES

- **Cupcakes** : Cupcakes classiques et élégants aux saveurs fines de vanille, chocolat intense ou framboise fraîche
- **Macarons** : Macarons craquants et fondants, dans un éventail de saveurs du café corsé à l'amande délicate
- **Popcakes** : Popcakes joyeux et colorés, une fusion parfaite de goût et de fantaisie
- **Donuts** : Donuts moelleux avec glaçages gourmands, des classiques chocolat-praliné aux surprenants citron-amande
- **Brochettes de Fruits** : "Brochettes de fruits frais et colorés, pour une touche de légèreté et de fraîcheur
- **Sablés personnalisés** : Sablés délicats et artistiquement décorés, offrant une palette de saveurs traditionnelles et innovantes



*"Douce union, doux plaisir"*

# NOUS CONTACTER

UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Nous attendons avec enthousiasme de connaître vos désirs et les idées qui ont émergés après avoir parcouru par notre brochure. Partagez-nous vos envies et recevez sous 48 heures une proposition personnalisée qui transformera votre vision en une célébration inoubliable. Notre équipe dévouée est prête à vous guider à chaque étape, assurant que la route vers le jour J soit empreinte de sérénité et de bonheur. Contactez-nous pour débiter ensemble, cette belle aventure !



NOUS SUIVRE  
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



JCL Swiss Event



@jcl.swiss.event



FORMULAIRE

Scannez le QR code  
pour faciliter votre demande de devis



EMAIL

contact@jcl-swissevent.ch  
pour nous contacter par écrit



TÉLÉPHONE / WHATSAPP

+41 76 630 51 11  
pour un échange de vive-voix



SITE INTERNET

jcl-swissevent.ch  
pour en savoir plus sur notre agence

