

Les Grands Desserts de Fête

(Tarifs valables à compter du 1er décembre 2024)

À l'occasion d'une fête de famille (mariage, baptême, communion...) ou d'un événement pro (réunion, repas d'entreprise, opération pub...), comptez sur Vocibogato pour élaborer le meilleur et le plus original des desserts de fête !

Les Macarons

Les bouchées sucrées rondes et colorées, symbole de la finesse et de la fête. Disposés sur plateau ou sur présentoir, les macarons offrent à vos convives une multitude de goûts, parmi lesquels les ganaches chocolats (blanc, lait, blond, noir...), les crémeux fruités (ex. fraise, cassis, citron...), les confits de fruits (ex. framboise, abricot, mûre, pêche...), les garnitures d'origine végétale (ex. café, praliné, noix, amande, vanille). Les macarons sont personnalisables en ajoutant sur leur dessus une pastille en chocolat blanc imprimé (initiales, logo, petite image).

Macaron : 1,15€ pièce (20 pièces minimum par saveur choisie)

Pastille décorative personnalisée (option) : +0,15€/macaron (20 pièces minimum par saveur choisie)

Présentoir pyramide 24 places : 5€ (location 48h, avec caution demandée)

Présentoir pyramide 60 places : 8€ (location 48h, avec caution demandée)

Présentoir plateaux concentriques : jusqu'à 240 places : 13€ (location 48h, avec caution demandée)



Les Pièces Montées

Les indémodables grands desserts de fête n'ont rien de vieillots ! La vertu de la tradition c'est de combler toutes les générations de gourmands !

Toujours grandiose, l'envergure de votre pièce-montée est déterminée par sa forme (cône, cylindre simple ou à étages), le nombre de choux requis (2 par convives, voire 3) et le type de choux (différentes cuissons et garnitures).

Basée sur ces choix préalables, la tarification d'une pièce-montée s'articule principalement autour du prix au chou à appliquer au nombre de choux nécessaires, auquel s'ajoute le coût d'éventuels composants complémentaires, à déterminer sur devis.



-Chou classique garni crème pâtissière vanille : 2,20€ pièce (quote-part standard de nougatine inclus)

-Chou craquelin garnie crème montée mascarpone vanille : 2,55€ pièce (quote-part standard de nougatine inclus)

(d'autres saveurs possibles de garniture, du caramel recouvrant le haut des choux, ainsi qu'une quantité supplémentaire de nougatine pour la structure, peuvent entraîner une légère majoration du prix des choux)

Les Grands Gâteaux (wedding cake, nude cake, entremets...)

Impressionnants par leurs dimensions et leur hauteur, les grands gâteaux de mariage et autres grandes occasions épatent les gourmands autant par leur allure que par leurs saveurs. Ils peuvent être layer cake ou entremets, les grands gâteaux sont souvent choisis pour donner de la verticalité au dessert, mais ils peuvent l'être aussi pour une large envergure à plat.

Mâche ou légèreté, plus ou moins de biscuits moelleux, peu ou beaucoup de texture aérienne et mousseuses, des saveurs chocolatées ou des sensations fruitées, de nombreuses combinaisons s'offrent à vous pour imaginer votre grand gâteau unique, tant par le goût que par la forme et sa décoration !

-Grand gâteau (type Entremets) : à partir de 5,50€/part (tarif précis sur devis)

-Grand gâteau (type Layer cake) : à partir de 6,20€/part (tarif précis sur devis)

