

La tour à cupcakes nuptiale

Une option avantageuse sur plusieurs points !

La tour à cupcakes est un agencement qui comprend un petit gâteau de format 6-8 portions, idéal pour la table d'honneur, et la traditionnelle photo de coupe du gâteau, avec des cupcakes pour les invités en dessous. Les cupcakes réguliers sont une excellente option pour minimiser le coût de votre dessert nuptial puisqu'ils ne nécessitent aucune coupe de gâteau, point qui n'est généralement pas compris dans le repas ou forfait et chargé en supplément par le traiteur qui s'occupera du service de votre repas. De plus, point de vue conception, les cupcakes sont également moins onéreux que le choix d'une pièce montée traditionnelle, et leur service est une option simple et sans tracas ! D'autre part, si vous avez déjà un dessert fourni avec votre repas, vous pouvez opter pour des mini cupcakes, et ainsi retirer tous les bénéfices de la tour à cupcakes, sans avoir trop de dessert, et vos invités pourront se servir quand bon leur semble, sans tracas. Il est également possible de choisir une variété de saveurs différentes pour offrir plus de diversité à vos invités, si souhaité. Le tout peut être décoré et s'agencer parfaitement à votre décor et à votre demande !



Quel est le prix ?

Selon l'option choisie, on débute avec un coût de base de 65\$ à 120\$ qui inclut la création du petit gâteau au sommet et la location du présentoir. Ce coût est déterminé en fonction du style du petit gâteau au sommet et du nombre de cupcakes, ie la grosseur du présentoir requis. Ensuite, vous sélectionnez le type de cupcakes souhaité, les saveurs souhaitées et le nombre de cupcakes souhaité. Vous pouvez vous référer aux descriptifs sur les pages suivantes. Finalement, si applicable, sera ajouté le tarif relié à la livraison et montage/démontage de votre pièce sucrée.

Informations supplémentaires

- Le nombre minimal de cupcakes de format régulier requis est de 36.
- Le nombre minimal de mini cupcakes requis est de 5 douzaines
- 2 choix de saveurs sont inclus dans le prix de base, mais vous pouvez en choisir plus si souhaité, le prix s'ajustera en conséquence.
- Avec la tour à cupcakes, si vous souhaitez minimiser les dépenses, il est possible de passer récupérer le tout, à mon atelier, selon mon horaire régulier et d'effectuer le montage vous-même le jour J. Ainsi, il n'y aura pas de frais supplémentaires applicables à la livraison et montage/démontage de votre pièce sucrée.
- La livraison est au tarif de 1.70\$ du kilomètre (inclus allée et retour) ou tarif minimum de 20\$ à partir de mon atelier de Nicolet et le montage, si requis, est au coût de 35\$ ***NB. Le total de la prestation doit être d'un minimum 300\$ pour avoir accès à l'option clé en main, avec livraison et montage.**
- Un dépôt de sécurité entre 50 et 150\$ est demandé pour la location du présentoir, cependant il sera entièrement remboursé lorsque le présentoir sera retourné intact dans le délai inscrit au contrat.



Saveurs disponibles pour les cupcakes

de délicieuses recettes maison cuisinées avec des ingrédients de première qualité et une succulente crème au beurre pur beurre!

- pâte chocolat (option vanille ou chocolat sans gluten possible, peut convenir pour les intolérances * prix plus élevé 0,50\$/ cupcake)
- pâte vanille
- vanille et confettis colorés
- pâte rouge velours
- pâte citronnée

- crème au beurre vanille
- crème au beurre chocolat
- crème au beurre au caramel
- crème au beurre pur sirop d'érable *
- crème au beurre à la fraise
- crème au beurre au bleuet
- crème au beurre à la cerise
- crème au beurre à la framboise
- crème au beurre aux fruits des champs
- crème au beurre citronnée
- crème au beurre au café
- crémage végétalien à la vanille *
- crémage végétalien au chocolat *

*Crémage végétalien (peut convenir pour les intolérances au lactose) (extra 0.50\$/cupcake)

- compoté à la fraise
- compoté au bleuets
- compoté à la cerise
- compoté aux fruits des champs
- compoté à la framboise
- compoté à la mangue
- crème au citron
- crème à l'orange
- crème pâtissière
- ganache au chocolat * prix plus élevé
- caramel maison

Choisissez la saveur de la pâte et de la crème au beurre puis ajoutez, si souhaité, un extra garniture au centre pour une belle touche de décadence supplémentaire

2 sélections différentes sont incluses. (2 choix pour la pâte et 2 choix pour la crème au beurre) Si vous en désirez davantage, le prix s'ajustera en conséquence

N.B l'ajout d'une garniture est offerte pour un extra de 0.50\$ par cupcake. L'option garniture au centre n'est pas disponible pour les mini cupcakes puisqu'ils sont de trop petite taille.

N.B. Aucun allergène ne peut être garanti

Les styles de cupcakes disponibles

pour les cupcakes de format régulier



Le minimaliste rosette simple

4.25\$ chaque ou plus de 36 cupcakes de ce même modèle 4\$ chaque

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus et quelques paillettes décoratives



Le simple et élégant

Populaire ! (avec ajout d'une garniture au centre) + 0.50\$ ch.

4.50\$ chaque ou plus de 36 cupcakes de ce même modèle 4.25\$ chaque

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus, une petite fleur en sucre et quelques paillettes décoratives



Le fruité

Populaire ! (avec ajout d'une garniture au centre) + 0.50\$ ch.

4.50\$ chaque ou plus de 36 cupcakes de ce même modèle 4.25\$ chaque

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus, fruit frais au choix et quelques paillettes décoratives.



Le sophistiqué

4.75\$ chaque ou plus de 36 cupcakes de ce même modèle 4.50\$ chaque

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la crème au beurre est automatiquement vanille afin de pouvoir la colorer en deux à trois couleurs distinctes agencés aux teintes de votre mariage. Chaque cupcakes est décoré avec divers motifs à la poche à douille avec ajout de quelques paillettes décoratives.



Le personnalisé

4.75\$ chaque ou plus de 36 cupcakes de ce même modèle 4.50\$ chaque

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus, une pastille comestible avec l'inscription de votre choix et quelques paillettes décoratives



Le floral

5\$ chaque ou plus de 36 cupcakes de ce même modèle 4.75\$ chaque

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la crème au beurre est automatiquement vanille afin qu'elle se travaille bien et de pouvoir la colorer aux teintes de votre mariage. Chaque cupcakes est décoré au thème des fleurs. Rose et petit bouquet.



L'artistique

Prix selon le type de création souhaité, **début à 6\$ ch** sans garniture, ajouter 0.50\$/cupcake pour avoir une garniture si le design le permet

cupcakes avec décoration en sucre fait à la main une à une qui s'agencera à l'essence et à la thématique de votre grand jour. Ici la créativité et l'unicité est à l'honneur!



Les styles de cupcakes disponibles pour les mini cupcakes

Le minimaliste

18\$ la douzaine

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus et quelques paillettes décoratives



L'élégant

27\$ la douzaine

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus, une petite fleur en sucre et quelques paillettes décoratives



Le personnalisé

33\$ la douzaine

Choisissez la saveur de la pâte à gâteau et la saveur de la crème au beurre sur le dessus. Cupcakes simple avec une rosette de crémage sur le dessus, une pastille comestible avec l'inscription de votre choix et quelques paillettes décoratives



Si le tout vous convient, je vous propose une rencontre sucrée pré-nuptiale afin d'être entièrement à votre disposition pour répondre à vos questionnements et vous informer, collecter toutes les informations nécessaires à la création de votre pièce sucrée et officialiser votre réservation. Lors de cette rencontre, il sera également possible de faire une dégustation afin de vous aider à sélectionner vos choix de saveurs. Cette rencontre est au coût de 75\$. Toutefois, si vous me confiez la création de votre dessert de mariage au terme de cette rencontre, ce 75\$ sera déduit de l'acompte de 150\$ demandé pour officialiser votre commande et sécuriser votre date à mon agenda. De ce fait, la rencontre sucrée pré-nuptiale vous est offerte gratuitement avec l'achat de votre tour à cupcakes.

En terminant, si vous souhaitez ajouter de la diversité à votre tour à cupcakes, il est également possible d'ajouter, en accompagnement, des cakes pops, cakes, sicles, macarons, biscuits, etc... Si vous souhaitez en savoir davantage à ce sujet, il me fera plaisir de vous fournir le pdf avec les prix des différents plaisirs sucrés vendus à la douzaine.