

Les pièces montées/ gâteaux de mariage

En ce qui concerne les gâteaux de mariage, il est possible de créer une pièce unique qui reflètera l'essence même de ce grand jour et de votre couple. J'ai plus de 15 ans d'expérience dans la confection de gâteaux artistiques où j'ai parfait multiples techniques de cake design de haut niveau au fil des années. Pour moi, tout est dans l'ordre du possible, du gâteau plus simple et de base, en passant par une pièce qui défi la gravité jusqu'au gâteau sculpté 3D. Vous comprendrai ainsi que seul votre budget est la limite à prendre en considération dans la réalisation de votre gâteau de rêve ! Je peux m'inspirer de photos de modèles que vous affectionnez particulièrement ou créer un chef d'œuvre artistique UNIQUE et personnalisé en m'inspirant des vos items décoratifs, robes de mariée, thématique de votre grand jour et plus encore . Il me fera grand plaisir de discuter avec vous de vos besoins et attentes et de vous conseiller sur les options possibles en fonction de votre budget.



Si vous choisissez d'aller de l'avant avec une œuvre signée Créations La Dent Sucrée, lors de la rencontre initiale, il est possible de faire une dégustation de gâteau afin de vous aider à faire votre choix de saveur. Il sera alors possible de sélectionner 4 saveurs que vous aimeriez goûter afin de faire votre choix final. Cette dégustation vous est offerte au coût de 75\$. Toutefois, si à la fin de cette rencontre vous réservez officiellement votre date avec l'acompte applicable, ce 75\$ sera automatiquement déduit à l'acompte de réservation de 150\$ à effectuer. En résumé, si vous me confiez la création de votre gâteau, la dégustation est gratuite. Si au contraire, suite à la première rencontre et dégustation, vous décidez de ne pas poursuivre la démarche, le 75\$ pour la dégustation/rencontre ne sera pas remboursable.



Les gâteaux de mariage

*Tarifs de base pour une création simple, recouvrement en crème au beurre et quelques fleurs synthétiques de part et d'autre du gâteau.
Avec choix d'une saveur de base. Saveur signature extra
1.25\$/portion.*

Pour une création plus élaborée le prix sera évalué et ajusté en fonction du temps supplémentaire et des médiums supplémentaires nécessaires à la confection du design souhaité.

30 portions

Sheet cake ou un seul étage: 175\$

2 étages (7" et 4" diamètre par 6" haut) 200\$

3 étages (7"-5" et 3" diamètre par 5" haut) 250\$

4 étages (7" -5" et 3" diamètre par 5" haut et étage factice 9") 305\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 55\$

40 portions

Sheet cake ou un seul étage: 240\$

2 étages (8" et 5" diamètre par 6" haut) 265\$

3 étages (8"-6" et 4" diamètre par 5" haut) 305\$

4 étages (8" -6" et 4" diamètre par 5" haut et étage factice 10") 360\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 55\$

50 portions

Sheet cake ou un seul étage: 300\$

2 étages (9" et 6" diamètre par 6" haut) 325\$

3 étages (9"-6" et 3" diamètre par 5" haut) 365\$

4 étages (9" -6" et 3" diamètre par 5" haut et étage factice 12") 420\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 55\$

60 portions

Sheet cake ou un seul étage: 350\$

2 étages (10" et 6" diamètre par 6" haut) 390\$

3 étages (10"-7" et 4" diamètre par 5" haut) 430\$

4 étages (9" -7"-5" et 3" diamètre par 5") 485\$

5 étages (9" -7"-5" et 3" diamètre par 5" haut et étage factice 11") 570\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 65\$

70 portions

Sheet cake ou un seul étage: 400\$

2 étages (10" et 8" diamètre par 6" haut) 425\$

3 étages (10"-8" et 5" diamètre par 5" haut) 475\$

4 étages (10" -8"-5" et 3" diamètre par 5") 530\$

5 étages (10" -8"-5" et 3" diamètre par 5" haut et étage factice 12") 615\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 65\$

80 portions

Sheet cake ou un seul étage: 450\$

2 étages (12" et 8" diamètre par 5" haut) 475\$

3 étages (10"-8" et 6" diamètre par 5" haut) 525\$

4 étages (10" -8"-6" et 4" diamètre par 5") 580\$

5 étages (10" -8"-6" et 4" diamètre par 5" haut et étage factice 12") 665\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 75\$

90 portions

Sheet cake ou un seul étage: 500\$

2 étages (12" et 8" diamètre par 6" haut) 525\$

3 étages (10"-7" et 4" diamètre par 5" haut) 575\$

4 étages (12"-9"-7" et 5" diamètre par 4") 630\$

5 étages (12"-9"-7" et 5" diamètre par 4" haut et étage factice 14") 715\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 75\$



100 portions

Sheet cake ou un seul étage: 550\$

2 étages (12" et 9" diamètre par 6" haut) 600\$

3 étages (12"-9" et 6" diamètre par 5" haut) 675\$

4 étages (9"-7"-5" et 3" diamètre par 5") 730\$

5 étages (12"-10"-8" et 4" diamètre par 5" haut et étage factice 6") 815\$

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles 85\$



Plus de 100 portions

sheet cake ou un seul étage: 5.50\$ / portion

2 étages 6\$/ portion

3 étages 6.75\$/ portion

4 étages 7.25\$ / portion

5 étages à partir de 7.75\$/portion et à évaluer en fonction du nombre d'étage total et nombre d'étage factice

Remplacer les fleurs synthétiques par des roses naturelles à partir de 85\$ et à évaluer avec la grosseur du gâteau souhaité.



Frais de livraison en sus

**mise à jour août 2025, prix sujet à changement sans préavis.*



Saveurs régulières offertes

Pour la pâte à gâteau:

chocolat, vanille, vanille et confettis colorés, red velvet, citronnée

*vanille sans gluten, *chocolat sans gluten

*extra de 0.75\$/portion, convient aux intolérances, mais non aux allergies sévères, car il y peut toujours y avoir présence de traces de gluten puisque mon atelier n'est pas un endroit sans présence d'allergènes.

Pour la garniture au centre du gâteau:

- crème au beurre à la vanille (comme à l'extérieur)
- crème au beurre au chocolat
- crème au beurre au caramel
- crème au beurre à la fraise
- crème au beurre à la cerise
- crème au beurre aux bleuets
- crème au beurre à la framboise
- crème au beurre au sirop d'érable * extra 0.50\$/portion
- crème au beurre citronnée
- crème au beurre aux fruits des champs
- crème au beurre citronnée
- crème au beurre au café
- mousse à la vanille
- mousse au caramel
- mousse au chocolat
- mousse biscuits et & crème
- mousse à la fraise

Vous avez des demandes spéciales, il me fera plaisir d'en discuter et de vous offrir les différentes options si possible. N'hésitez pas à m'en faire part.

N.B. Aucun allergène ne peut être garanti

Saveurs signatures offertes

- Bourre toi la fraise !: gâteau à la vanille, crème au beurre à la fraise, insert à la fraise, mousse à la fraise., perles chocolatées croustillantes pour enrichir les textures
- Cerise passion: gâteau rouge velours, crème au beurre à la cerise, insert à la cerise noire, perles de chocolat croustillantes pour enrichir les textures
- Framboilicieux: gâteau à la vanille et framboise, crème au beurre citronnée, insert à la framboise, perles chocolatées croustillantes pour enrichir les textures
- Folie de petits fruits: gâteau marbré vanille et chocolat, crème au beurre aux fruits des champs, insert aux fruits des champs, perles de chocolat croustillantes pour enrichir les textures
- Le gourmand choco-noisette: gâteau au chocolat, crème au beurre chocolat,, mousse au chocolat et noisette, coulis style nutella et morceaux de noisettes pour enrichir les textures
- Brise d'automne: gâteau vanille et cannelle, crème au beurre caramel, insert à la pomme, coulis de caramel,
- Chocolicieux: gâteau au chocolat, crème au beurre au chocolat, ganache au chocolat, mousse au chocolat et perles de chocolat croquantes pour enrichir les textures

Vous avez des demandes spéciales, il me fera plaisir d'en discuter et de vous offrir les différentes options si possible. N'hésitez pas à m'en faire part.

N.B. Aucun allergène ne peut être garanti