



PÂTISSERIE CRÉATIVE



LOUIS !
PÂTISSIER



POUR TOUS VOS JOLIS MOMENTS

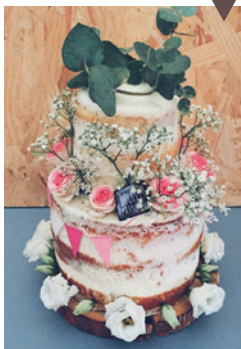


QUI EST LOUIS ?

Après 15 ans d'expérience en pâtisserie de boutique et comme chef Pâtissier en restaurant gastronomique, Louis a décidé de créer son laboratoire de pâtisserie en juillet 2014. Installés au nord d'Aix-en-Provence, nous vous proposons des pâtisseries sur commande : de la pâtisserie fine pour tous vos jolis moments, aux dernières tendances en matière de gâteaux de mariage, nous répondrons à toutes vos demandes. Nos créations sur mesure sont toujours faites avec le plus grand soin, aussi bien dans le choix des matières premières que dans la décoration moderne et soignée.

NAKED CAKE

Dernière tendance en matière de gâteau de mariage, le « naked cake » ou « gâteau nu » sans couverture de crème ou de sucre a tout pour satisfaire les papilles exigeantes et surprendre vos invités. Avec sa garniture fraîche et fruitée et son biscuit moelleux, il est idéal en fin de repas.



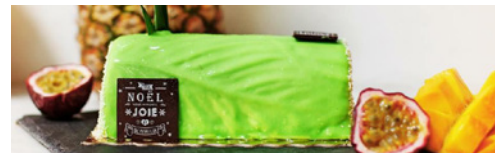
WEDDING CAKE

Personnalisable à l'infini, il s'adapte à tous les thèmes et à toutes les folies. Partagez avec nous vos envies, vos idées, pour construire ensemble le wedding cake de vos rêves. Nous proposons ce gâteau spectaculaire et esthétique sans aucun compromis sur la qualité et le goût : soit avec une couverture en pâte à sucre avec des garnitures gourmandes, soit avec une couverture en crème avec des garnitures légères et fruitées.



GÂTEAUX À THÈMES

Des gâteaux travaillés selon vos envies sur un thème en particulier. La qualité des produits et le soin apporté à la réalisation est le même que pour toutes nos pâtisseries : vous ne trouverez donc pas de garnitures issues de produits industriels.



CROQUEMBOUCHES

On a gardé la forme classique de la pièce montée en cône et remplacé la crème pâtissière par une crème légère en y ajoutant une chantilly maison. Les fleurs en sucre ou en pâte d'amande ont été remplacées par de belles fleurs fraîches. Tous nos croquemouches comportent un généreux socle en nougatine.



PÂTISSERIES FINES

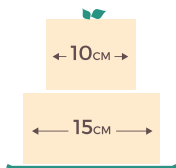
Louis vous propose au grès des saisons les grands classiques de la pâtisserie française (millefeuilles caramélisés, tarte citron meringuée, fraiser, grand cru chocolat...) et des créations plus originales comme le fabuleux cheesecake calisson avec son triscuit et ses abricots rôtis au romarin, sa tarte aux deux citrons revisitée, son fraiser citron verveine... De nombreuses saveurs à découvrir au fil des saisons et du calendrier.

NOS TARTES

À partir de 5 € la part

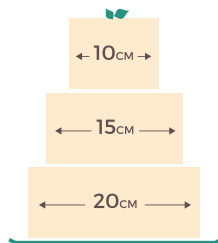
20 PARTS

À PARTIR DE 100€



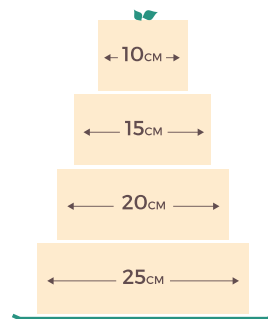
46 PARTS

À PARTIR DE 230€



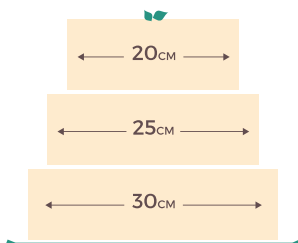
84 PARTS

À PARTIR DE 420€



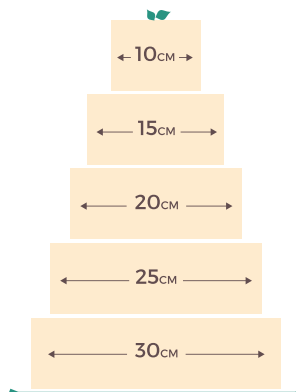
120 PARTS

À PARTIR DE 600€



140 PARTS

À PARTIR DE 700€



CONTACT

Tél. 06 27 57 48 04

Email : contact@louis-pâtisseries.fr

Adresse :

Chemin de la Buissonne,
Route de Saint-Canadet
13100 Aix-en-Provence
(sur rendez-vous uniquement)

www.louis-pâtisseries.fr

Retrouvez-nous
sur les réseaux !

