

LAC[®]
CHOCOLATIER



LAC CHOCOLATIER

CRÉATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

TOUTE COMMANDE NÉCESSITE
UN DÉLAI MINIMUM DE 72 HEURES.

■
LAC CHOCOLATIER

LES CORBEILLES

Nous comptons 4 choux par personne

Minimum 4 personnes
Maximum 25 personnes

8 € LA PART

Parfums : vanille / chocolat / praliné
(pas de différenciation sur les choux pour
différencier les parfums)

DÉCORATION OFFERTE

1 arabesque en nougatine

1 plaquette nougatine
(en forme de cœur ou rectangulaire)

dragée blanche, feuille d'or,
marguerite en pâte à sucre

*Toute décoration complémentaire
n'est pas réalisable.*

*À conserver au réfrigérateur ou dans une
pièce climatisée (le plus froid possible).*



01

■
LAC CHOCOLATIER

LES TAMBOURS

Nous comptons 4 choux par personne

Minimum 20 personnes

Maximum 60 personnes

À PARTIR DE 12 € LA PART

Parfums : vanille / chocolat / praliné
(pas de différenciation sur les choux pour différencier les parfums)

FINITION SUR LE CHOU : uniquement du caramel

3 ÉTAGES : de 20 personnes à 48 personnes

4 ÉTAGES : de 50 à 60 personnes en 2 parties

DÉCORATION OFFERTE

2 alliances (photo n°2) ou 1 arabesque (photo n°3) en nougatine
ou un chiffre/lettre en nougatine.

1 plaquette nougatine (en forme de cœur ou rectangulaire)

dragée blanche, feuille d'or, marguerite en pâte à sucre

*Toute décoration complémentaire n'est pas réalisable.
À conserver au réfrigérateur ou dans une pièce climatisée
(le plus froid possible).*

Retrait à effectuer à deux personnes.

02



03



■
LAC CHOCOLATIER

LES COUPELLES

Coupelles choux nougatine
Minimum 4 personnes
Pas de maximum

3 CHOUX : 6 € LA PART

4 CHOUX : 8 € LA PART

Parfums possibles : vanille / chocolat / praliné
(pas de différenciation sur les
choux pour différencier les parfums).

FINITION SUR LE CHOU :
uniquement du caramel.

Possibilité d'accompagner les coupelles
avec une pièce montée factice en
tambours (choux non garnis).
Minimum 20 personnes : 8 € LA PART

*Décoration non personnalisable.
À conserver au réfrigérateur ou dans une
pièce climatisée (le plus froid possible).*

04



LAC CHOCOLATIER

NUMBER CAKE

Minimum 6 personnes
par chiffre, lettre ou cœur

Minimum 12 personnes pour
deux chiffres ou deux lettres

9 € LA PART

Nous vous proposons les parfums suivants :

TOUTE L'ANNÉE

Chocolat : Ganache chocolat, pâte sablée
chocolat, caramel beurre salé, croustillant praliné
noisette, ganache montée au chocolat au lait.

Décoration possible uniquement :

noisette, éclats de chocolat au lait
et noir et macarons au chocolat.

SAISON ESTIVALE

Fruits rouges : Ganache montée vanille,
pâte sucrée, sablés, amandes, crème
mouseline, vanille, fruits rouges.

Décoration possible uniquement :

fraises, framboises,
éclats de chocolat
et macarons à la framboise.

*Décoration non personnalisable.
À conserver au réfrigérateur.*



05



06

■
LAC CHOCOLATIER

LES ENTREMETS SUPERPOSÉS

Minimum 14 personnes
Maximum 60 personnes

8 € LA PART

Nous vous proposons les parfums suivants :

TOUTE L'ANNÉE

Craquelin
(rectangulaire, uniquement et floqué),
Framboisier
(rond ou rectangulaire à préciser)

SAISON ESTIVALE

Fraisier ou Fraisier framboisier
(rond ou rectangulaire à préciser)

*Un même parfum doit être conservé
pour l'ensemble des étages.*

2 ÉTAGES : à partir de 14 personnes

3 ÉTAGES : à partir de 32 personnes

4 ÉTAGES : à partir de 54 personnes

*Nous mettons entre chaque étage,
une à trois cales cylindriques en plexiglas
alimentaire pour les superposer.*

*Décoration non personnalisable.
À conserver au réfrigérateur.*

07



08



■
LAC CHOCOLATIER

LES WEDDING CAKES

Nous vous proposons les parfums suivants :

Toute l'année : craquelin et le framboisier

Saison estivale : fraiser ou fraiser framboisier

Minimum 14 personnes

Maximum 60 personnes

À PARTIR DE **12 € la part**

POSSIBILITÉ DE FAIRE UN ÉTAGE FACTICE : **40 €**

2 étages : à partir de 14 personnes

3 étages : à partir de 32 personnes

4 étages : à partir de 54 personnes

Nous mettons entre chaque étage, une à trois cales cylindriques en plexiglas alimentaire pour les superposer.

DÉCORATION

Couleurs possibles : blanc, crème, bleu pâle et rose pâle

Plaquette offerte : possible en chocolat au lait imprimée ou pâte à sucre (couleur blanc, crème, bleu pâle ou rose pâle) en forme de cœur ou rectangle.

Fleurs : possibilité de fournir vos propres fleurs à déposer en amont la veille à la boutique de la Trinité jusqu'à 19h.
Faisable également par nos soins sur devis.

ROSE EN PÂTE À SUCRE : **7 € L'UNITÉ**

CHIFFRE EN CHOCOLAT DEBOUT : **15 € / À PLAT : 10 €**

PRÉNOM EN CHOCOLAT : **20 €* (voir photo 12)**

(*sous réserve de validation de la faisabilité par le chef pâtissier)

Nous ne pouvons produire :

de logos représentant des marques,
des pièces en chocolat (escarpin, sac...) ni de sujets en pâte à sucre.
Nous ne mettons pas à disposition de topper cake.

*À conserver au réfrigérateur.
Retrait à effectuer à deux personnes.*

09



10





13



14



15



16





LAC CHOCOLATIER

NOS BOUTIQUES

BARLA

18, RUE BARLA - NICE
TÉL : 04 93 55 37 74

GIOFFREDO

49, RUE GIOFFREDO - NICE
TÉL : 04 93 82 57 78

VIEUX-NICE

12, RUE DE LA PRÉFECTURE - NICE
TÉL : 04 93 53 60 69

CAP 3000

CENTRE COMMERCIAL CAP 3000
SAINT-LAURENT-DU-VAR
TÉL : 07 85 51 97 94

LABORATOIRE

LA TRINITÉ

113, ROUTE DE LAGHET NICE LA TRINITÉ
TÉL : 04 93 85 44 56

www.patisseries-lac.com

LAC[®]
CHOCOLATIER