

LAC[®]
CHOCOLATIER



LAC CHOCOLATIER

PIÈCES MONTÉES

■
LAC CHOCOLATIER
LES CORBEILLES

Nous comptons 4 choux par personne

Minimum 4 personnes

Maximum 30 personnes

8€ LA PART

(Arabesque, corbeille et plaquette
nougatine inclus)

Parfum unique,
pas de mélange de parfums
en dessous de 15 personnes

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

01



02



■
LAC CHOCOLATIER
LES CÔNES

Nous comptons 4 choux par personne

Minimum 15 personnes

Maximum 35 personnes

10€ LA PART

Sujet en supplément (15 - 20€),
possibilité de le fournir

Rose en pâte à sucre : 7€ l'unité
Rose fraîche : 5€ l'unité

Parfums disponibles : vanille (classique),
chocolat, café, praliné, Grand Marnier

Attention, tous les choux sont glacés caramel
donc pas de distinction possible des parfums

À conserver dans une pièce climatisée (le plus
froid possible)



04



Possibilité de faire les plaquettes
nougatines en carré, rectangle, ovale
ou en forme de coeur

Attention, pas de texte trop long car les
plaquettes sont écrites au cornet

La pièce montée classique comporte
dragées, arabesques, dents de loup
(pour les cônes uniquement) et fruits
rouges (selon la saison)

Possibilité d'ajouter des marguerites en
pâte à sucre sans supplément

05





■
LAC CHOCOLATIER

LES TAMBOURS

À partir de 20 personnes

À PARTIR DE 10€ LA PART

Possibilité de faire un cône tout en haut
du tambour à partir de 60 personnes

Possibilité d'arabesque, double anneaux,
lettre ou chiffre sans supplément







50€ la figurine
 7€ la rose pâte à sucre
 10€ la plaque en sucre coulé
 1€ de supplément à la part pour les
 disques en pâte à sucre de couleur



sur devis

■
LAC CHOCOLATIER
LES SPÉCIALES

4 choux par personne

Le coeur :
20 parts minimum
À PARTIR DE 10€ LA PART

Le coffre :
minimum 20 personnes
À PARTIR DE 10€ LA PART

Taille maximum : 39 x 59 cm



Fruits rouges en fonction de la saison



*40 personnes
coeurs nougatine en supplément*

15



17

16



Minimum 10 personnes le chiffre, soit 20 personnes pour un nombre à 2 chiffres

■
LAC CHOCOLATIER
**LES PIÈCES
MONTÉES**

2 choux et 2 macarons par personne

Possibilité de choisir le parfum de macaron
en fonction de la disponibilité

Tailles uniques : 15, 20 et 25 personnes

10€ LA PART

Base du socle : 32 cm
Pour les hauteurs (hors arabesque)
15 personnes : 18 cm
20 personnes : 24 cm
25 personnes : 30 cm

L'arabesque fait entre 20 et 25 cm



18



19

■
LAC CHOCOLATIER

LES COUPELLES

Possibilité d'accompagner les coupelles
avec une pièce montée factice
(choux non garni de crème)

À 1,80 € LE CHOU

Pour un cône classique :
minimum 60 choux

Coupelle choux nougatine :

■ 3 choux : 6€

■ 4 choux : 8€



■
LAC CHOCOLATIER
NUMBER CAKE

À PARTIR DE 9€ LA PART

Minimum 6 personnes par chiffre, lettre
ou cœur

Minimum 12 personnes pour deux
chiffres ou deux lettres

Fruits rouges (en fonction de la saison :
d'avril à septembre)
ou chocolat (toute l'année)

Number cake fruits rouges :
possibilité framboise
uniquement, mais pas uniquement
fraise

Décoration classique number cake fruits
rouges : fraises, framboises, éclats de
chocolat fraise, macarons framboise

Décoration classique number cake cho-
colat : noisettes, éclats chocolat lait et
noir, macarons chocolat



23



25



24



26



LAC CHOCOLATIER

LES ENTREMETS SUPERPOSÉS

Craquelin
(rectangulaire uniquement et floqué),

Guérande
(rectangulaire uniquement et floqué),

Fraisier, framboisier ou fraisier framboisier
(rond ou rectangle, à préciser)

2 étages : à partir de 14 personnes

3 étages : à partir de 32 personnes

4 étages : à partir de 56 personnes

5 étages : à partir de 86 personnes

Nous mettons entre chaque étage 1 à 3
cales cylindriques en plexiglass alimen-
taire pour les superposer, qu'il est possible
de nous fournir.

7€ LA PART



■
LAC CHOCOLATIER

LES WEDDING CAKES

PERSONNALISÉS

Pour nos wedding cakes nous vous proposons
les parfums suivants :

- Guérande / Craquelin
- Fraisier
- Framboisier
- Fraisier/framboisier

(en fonction de la saison pour le fraisier,
et le fraisier/framboisier)

(Framboisier disponible toute l'année)

SUR DEVIS, À PARTIR DE 12€ LA PART *

2 étages : à partir de 14 personnes

3 étages : à partir de 32 personnes

4 étages : à partir de 56 personnes

5 étages : à partir de 86 personnes

Étages factices :

40€ le 1^{er} étage, 35€ le 2^e,

30€ le 3^e et les suivants

Chiffre en chocolat debout : 15€

À plat : 10€

Prénom : 20€

Photo imprimée sur pâte à sucre : 15€

Rose en pâte à sucre : 7€ l'unité

Rose fraîche : 5€ l'unité

Divers fleur :

sur devis, possibilité pour le client
de fournir ses fleurs (dépôt au labo la veille)

Sujet en pâte à sucre :

à partir de 25€ pièce, sur devis

Possibilité de fournir un sujet ou jouet
à la place de figurine pâte à sucre.

Nous ne fournissons pas de toper cake,
possibilité de nous les amener.

Nous mettons entre chaque étage 1 à 3 cales cylindriques en plexiglass
alimentaire pour les superposer, qu'il est possible de nous fournir.

*hors supplément déco

Délais de commande : minimum 72h



70 personnes, 70€ de supplément déco



35 personnes, 120€ de supplément déco
Escarpin en chocolat : 20€

31



50€ de supplément déco, hors socle en bois

33



40 personnes, 50€ de supplément déco

32



40€ de supplément déco

34



50 personnes, 50€ de supplément déco

35



50 personnes, 200€ de supplément déco fleur
fraiche

37



30-35 personnes, 60€ de supplément déco

36



70-80 personnes, 50€ de supplément déco

38



sur devis

39



90€ de supplément déco

40



80€ supplément déco

41



30€ supplément déco



42

Topper cake et fondant fournis par la cliente



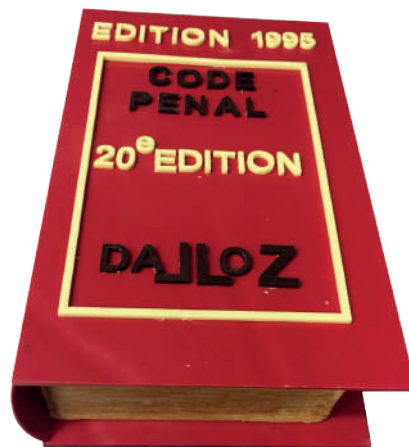
44

30€ de supplément déco



43

*20€ de supplément déco
(uniquement en saison)*



45

100€ de supplément déco



50 personnes (déco fournie par la cliente)



35 personnes, 120€ de supplément déco

48



20€ de supplément déco

49



80 personnes (étages de 20cm)
150 euros de supplément
(fleur plus étage de 15cm au lieu de 10cm)

51



16 personnes, 53€ de supplément déco

53



60 personnes, 50€ de supplément déco

52



35 personnes, 70 € de supplement déco

54



35 personnes, 60€ de supplément déco



55

100 personnes, 70€ de supplément déco



56

70 personnes, étage du dessous factice (50€),
fleurs et sujet fournis par le client



57

étages de 30cm, 100 personnes
(fleurs fournies par le client)

58



fleurs fournies par le client

59



50€ de supplément déco

60



4€ la fleur



61

fleurs fournies par le client



63

fleurs fournies par le client



62

60€ de supplément déco



64

ruban et sujet fournis par le client

65



18 personnes, 120€ de supplément déco

66



30 personnes, 80€ de supplément déco
figurines à fournir par le client

67



80€ de supplément déco
figurines à fournir par le client



60€ de supplément déco

69



12 personnes, 120€ de supplément déco

71



8 personnes, 100€ de supplément déco

70



16 personnes, 100€ de supplément déco

72



60-70 personnes, 70€ de supplément déco

73



60€ de supplément déco

75



40€ de supplément déco

74



14 personnes, 120€ de supplément déco

76



14 personnes, 120€ de supplément déco

77



60€ de supplément déco

78



80€ de supplément déco

79



16 personnes, 110€ de supplément déco



80

80€ de supplément déco



82

90€ de supplément déco



81

40€ de supplément déco



83

60€ de supplément déco

84



30 personnes, 70€ de supplément déco

85



8 personnes, 60€ de supplément déco

86



18 personnes, 70€ de supplément déco



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