



# Wedding Cakes



## **Framboise :**

Biscuit vanille, crème meringuée au chocolat blanc, confit de framboises

## **Fraise :**

Biscuit vanille, crème meringuée au chocolat blanc, confit de fraises

## **Citron :**

Biscuit au citron, crème meringuée aux zestes de citron vert, confit de citron

## **Myrtilles Citron :**

Biscuit aux myrtilles, crème meringuée aux myrtilles, confit de citron

## **Chocolat :**

Biscuit cacao, ganache chocolat au lait

## **Caramel :**

Biscuit au caramel, crème meringuée et caramel au beurre salé

## **Chocolat Noisettes :**

Biscuit noisettes, ganache chocolat au lait, éclats de noisettes caramélisées

Nos wedding cakes sont réalisées sans pâte à sucre, à base de produits frais et locaux.

### **Récréa Cakes**

2 Rue Théophile Rémond - 35340 LA BOUEXIÈRE

**Tel :** 02 99 37 07 - **Mail :** [contact@recreacakes.fr](mailto:contact@recreacakes.fr)

[www.recreacakes.fr](http://www.recreacakes.fr)

Chaque gâteau est fabriqué à la demande, en fonction de vos souhaits, après établissement et acceptation d'un devis. Les tarifs sont établis en fonction du nombre de parts ou de demies parts, de la complexité de la décoration et du lieu de livraison.  
La réservation est confirmée par le paiement de l'acompte.

Document non contractuel valable du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2024