



BROCHURE 2024



SOMMAIRE



Page 3

Présentation

Page 11

Mariage

Page 13

Mignardises

Page 15

Location de
Matériels

Page 7

Number
Cake

Page 12

Pièce
Montée

Page 14

Sur-Mesure



© Toutes les photos présentes sur cette brochure nous appartiennent et ne peuvent être utilisées sans notre consentement.
Tous les tarifs affichés sont en TTC.



QU'EST-CE QUE MAKÉMAKA ?

C'est un service traiteur uniquement sucré, qui vous propose des pâtisseries fines peu sucrées et moins grasses, s'accordant aux saisons et à chacun de vos événements. Elles sont confectionnées par un chef pâtissier artisan qui a été formé par Cédric Grolet, sacré meilleur chef pâtissier du monde en 2018, à Paris.

Notre chef pâtissier, Adrien Rousseil, revient dans son village natale, à Martillac, pour vous partager son expérience parisienne

Clic & Collect

Toutes nos pâtisseries fines sont pensées sous tous les angles : visuel, texture, saveur. Afin de vous assurer une dégustation optimale, elles sont réalisées au plus près de votre retrait de commande. C'est pourquoi, il faut compter un **délai minimum de 48h** entre votre commande et leur retrait.

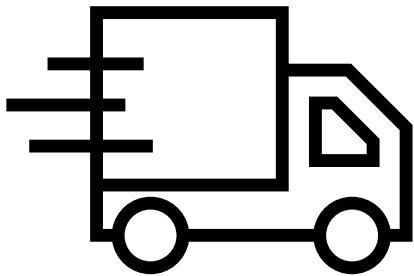
Pour vous faciliter la prise de commande, il vous suffit de passer directement par notre site internet pour consulter notre catalogue en ligne que nous mettons régulièrement à jour en fonction des saisons et nos nouvelles recettes.

Notre laboratoire de pâtisseries professionnel étant construit sur notre lieu de résidence, les retraits se font donc **uniquement sur rendez-vous**.

C'est très simple : lors de votre confirmation de commande, il vous suffit de saisir **le jour et l'heure de retrait souhaités**, nous nous occupons du reste !

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous ne faisons **aucun stockage de pâtisseries** : chaque pâtisserie vendue à l'atelier est donc **nominative** et a été réalisé **spécialement pour vous**.

SERVICE DE LIVRAISON



A partir de 50€ d'achat, vous pouvez solliciter notre service de livraison à domicile ou sur votre lieu de réception

Les frais de livraison se calculent en fonction du nombre de kilomètres nous séparant aller-retour (0.76 € / km TTC)

VITRINE UNIQUE



Ne disposant pas d'une boutique avec vitrine pour vous accueillir, nous avons fait le choix de nous installer de façon hebdomadaire sur le **Marché de Léognan** afin de vous proposer un second lieu de rencontre et de retrait pour vos commandes.

Ainsi, vous trouverez notre vitrine unique **tous les samedi matins** (sauf exception : jour de mariage) sur ce lieu de rendez-vous incontournable de la région, entourée par de nombreux producteurs et artisans alimentaires locaux.



Notre vitrine change toutes les semaines afin de vous faire découvrir notre catalogue et nos nouvelles créations au fil des saisons !

À PARTIR
DE 60€

Number Cake



Moulé en forme de chiffre, le number cake (gâteau tarte) sera la touche finale pour vos réceptions d'anniversaire !

Chez Makémaka, nous vous proposons des number cakes personnalisés : vous choisissez entièrement leur composition (format, socle de base et parfums) et il ne vous restera plus qu'à souffler vos bougies !

Fidèles à nos valeurs, nous n'utilisons aucun produit synthétique : pas de colorant, ni de pâte à sucre, ni aucun produit industriel en décoration.

Tout ce qui se trouve dans votre number cake est comestible, même les fleurs sélectionnées pour la décoration !

Notre concept

Chaque number cake est conçu avec les mêmes dimensions (30 cm x 40 cm). Ces derniers correspondent à l'emballage dans lequel est disposé votre number cake, vous permettant ainsi de conserver votre commande au sec dans un frigo ménager avant leur dégustation.

Chaque chiffre ayant une forme différente, ils représentent donc un nombre de parts différents. De plus, vous avez la possibilité de choisir son format pour doubler le nombre de parts.

Afin de vous permettre de visualiser au mieux le nombre de parts, voici un tableau récapitulatif du nombre de parts en fonction du chiffre :

	Simple étage (1 part = 7 cm x 7 cm)	Double étage (1 part = 4 cm x 4 cm)
0	13 parts	26 parts
1	11 parts	22 parts
2	13 parts	26 parts
3	13 parts	26 parts
4	12 parts	24 parts
5	15 parts	30 parts
6	15 parts	30 parts
7	11 parts	22 parts
8	16 parts	32 parts

Comment commander ?

Il vous suffit de nous écrire au plus tard 5 jours avant votre réception via **le formulaire de commande** de notre site internet ou **par mail** en nous précisant les informations suivantes :

- **Le(s) chiffre(s) ou la lettre(s)** souhaitée(s)
- **Le format** : simple ou double étage
- **Le socle de base** : pâte sucrée ou pâte feuilletée
- **Les parfums** : à choisir soit parmi les recettes présentes sur notre catalogue en ligne (citron meringuée, zébrée, fleur de mangue, saint-honoré, etc.) soit par rapport à vos goûts personnels (2 saveurs maximum : par exemple “framboise” et “pistache”)

Vous manquez d'inspiration ? Pas de panique, le chef s'efforcera de vous proposer une recette personnalisée !



Et ensuite ?

Vous choisissez la date et l'heure de retrait (uniquement sur rendez-vous) à votre convenance, nous nous adaptons entièrement à vous.

Après réception de votre demande, nous vous ferons parvenir un devis avec le tarif et la composition exacte de votre commande. S'il vous convient, il vous suffira de le valider par retour écrit et votre commande sera confirmée !



TARIF
SUR DEVIS

Mariage

Toutes nos félicitations pour vos fiançailles !

Vous vous mariez bientôt et vous souhaitez faire appel à nos services pour votre wedding cake ?

Décrivez-nous **par mail** ce que vous souhaitez et envoyez-nous des photos qui vous inspirent si vous avez un visuel bien en tête.

Chez Makémaka, nous avons à coeur de vous accompagner qualitativement afin de participer à la réalisation de votre mariage rêvé.

Ainsi, après réception de votre demande, notre chef pâtissier vous appellera en personne afin d'élaborer avec vous votre projet gourmand. Rien ne sera laissé au hasard et nous nous efforcerons de répondre à vos attentes : wedding cake ou buffet champêtre ? Tout est réalisable !



Pièce montée

Que ce soit pour un baptême ou pour un mariage, la pièce montée est un produit phare de vos rassemblements festifs !

Chez Makémaka, comme pour tous nos produits proposés, vous en choisissez la composition :

- **L'aspect du chou** : simple ou avec craquelin ou avec coque en caramel ou en alternance
- **L'appareil intérieur** : vanille, chocolat, café, praliné, framboise, caramel fleur de sel... tout est possible !
- **Le nombre de choux** : si aucun autre dessert n'est prévu, nous vous conseillons de compter 3 choux par personne
- **Supplément** : une décoration souhaitée en particulier ? N'hésitez pas et faites comme pour les mariés ci-contre, vous pouvez nous faire parvenir les fleurs prévus pour votre décoration

À PARTIR
DE 1,50 €
PAR CHOU





À PARTIR
DE 0,75 €
L'UNITÉ

Mignardises

Toujours peu sucrées et riches en saveurs, nos mignardises sauront embellir vos réceptions pour l'accompagnement du café ou pour un service de desserts faciles à servir : il vous suffira de les poser sur une table pour que vos convives en profitent !

Toutes les tartes présentes sur notre catalogue en ligne sont déclinables en format mignardise. Et comme tout le reste, vous pouvez choisir de personnaliser vos mignardises. Par expérience, nous vous recommandons de compter 5 mignardises par convive.

A savoir : nos mignardises sont disponibles uniquement avec un minimum de commande de 50 €

Sur-Mesure

Vous ne trouvez toujours pas votre bonheur ?
Pas de panique !

Confectionnant tout maison, nous sommes capables de réaliser des recettes sur-mesure pour vous. Nous prenons en compte vos préférences ainsi que vos allergies et vos intolérances pour vous proposer une pâtisserie à votre image.

Vous souhaitez redécouvrir des saveurs d'enfance que vous ne retrouvez plus nulle part ? Notre chef s'efforcera de s'en rapprocher le plus possible !

Il vous suffit de nous décrire votre souhait avec le plus de détails possibles, **au plus tard 7 jours avant** le retrait de votre commande.

NB : à partir d'un format pour 6 personnes minimum.

A PARTIR
DE 30 €



Location de matériels

En dehors de nos pâtisseries, nous savons comme la présentation de vos desserts vous tient également à coeur.

Ainsi, nous vous proposons la possibilité de louer des présentoirs pour vos réceptions.

Un contrat de location vous sera transmis et un chèque de caution sera également demandé. Ce dernier vous sera remis lorsque vous nous restituerez le matériel le lendemain de votre événement.

25 € PAR JOUR
EN SEMAINE
30 € PAR JOUR
LE WEEK-END



Nos modèles de présentoir



Présentoir "Coeur"
6 entremets



Présentoir "Cascade"
9 entremets

Contact

Il ne vous reste plus qu'à nous contacter pour commencer à élaborer ensemble votre projet gourmand ! Nous serons également heureux de répondre à vos interrogations.



Site internet : www.makemaka.fr

Adresse e-mail : makemaka.patisserie@gmail.com

Téléphone : 07 60 18 18 10