



# POUR FAIRE DE VOS ÉVÈNEMENTS UN MOMENT INOUBLIABLE.

Pâtissier-Chocolatier – Christophe Roussel



# Christophe Roussel

CRÉATEUR DE GOURMANDISES



Installé à **La Baule, Guérande, Pornichet** et **Paris**, Christophe Roussel bouscule les classiques de la pâtisserie, du chocolat, des macarons et autres gourmandises.

Elu Maître Artisan en 2019 et déjà maintes fois récompensé par le Prix Goût et Santé, le Gault & Millau ou encore le prix Stars & Métiers, Christophe Roussel tient sa place parmi les **meilleurs chefs pâtissiers** et **chocolatiers français**.



# Un crédo

DU SAIN, DU BEAU, DU BON ET DU FAIT MAISON !



MATIÈRES PREMIÈRES  
rigoureusement sélectionnées



CHOCOLAT SIGNATURE  
Plantation éco-responsable certifiée



FAIT-MAISON  
par des passionnés à La Baule

UNE DEGUSTATION DE HAUTE QUALITÉ



# Nos réductions

NOS CRÉATIONS EN PÂTISSERIE RÉINTERPRÉTÉES EN MIGNARDISES

## ASSORTIMENT

BAHIANA (*chocolat/vanille*),

DOUCEUR FRAMBOISE (*chocolat au lait/framboise*)

MACARON FRAMBOISE

TARTE CHOUX CHOCOLAT CARAMEL

DÔME CITRON

SAINT HONORÉ

PAVLOVA

ET AUTRES CRÉATIONS DU MOMENT...



**2€50 la pièce**



**Minimum 20 réductions assorties**



**A commander : 72h avant**





# Nos éclairs XXL

IDÉAL POUR 4 PERSONNES



**Parfums : Chocolat - café - caramel - vanille**



**20€00**



**A commander : 48h avant**





# Nos entremets XXL

POUR ENCORE PLUS DE GOURMANDISES...

## SAVEURS

BAHIANA (*chocolat/vanille*),

DOUCEUR FRAMBOISE (*chocolat au lait/framboise*)

PARFUM DES ILES (*mangue/passion/citron vert/vanille*)

PASSION EPICÉE (*mangue/passion gingembre/citron vert*)

TARTE CITRON

SAINT HONORÉ (maximum 40 pers)

MILLEFEUILLE (maximum 40 pers)

ET AUTRES CRÉATIONS DU MOMENT...

Personnalisation possible



**6€00 la part**



**Caution (socle) : 80€00**



**A commander : 7 jours avant**



ENTREMETS DISPONIBLES

**20 - 30 - 40 - 50 PERSONNES**



# Nos wedding cakes

DE 30 À 155 PERSONNES







# Nos wedding cakes

## LES TAILLES DISPONIBLES

4 ÉTAGES: **30** PERSONNES

5 ÉTAGES: **42** PERSONNES

6 ÉTAGES : **58** PERSONNES

10 ÉTAGES : **155** PERSONNES

7 ÉTAGES : **78** PERSONNES

8 ÉTAGES : **100** PERSONNES

9 ÉTAGES : **126** PERSONNES

## DÉCOR

CERCLAGE en chocolat (*couleur à définir*)

GLACAGE (*beige, rouge, chocolat ou caramel*)

PERSONNALISATION (*en supplément*) :  
*décor en chocolat, ruban en tissu, fleurs fraîches...*

## PARFUMS

CHOCOLATÉS : chocolat/vanille, chocolat/caramel,  
chocolat lait/framboise...

EXOTIQUE : Mangue/passion/vanille,  
Mangue/passion/gingembre/citron vert...

FRUITÉ : Fruits rouges/vanille...



**A partir de 8€00 la part**



**Caution (support) : 750€00**



**A commander : 4 semaines avant**



**Livraison obligatoire**



# Nos pièces montées





# Nos pièces montées

## PARFUMS

CHOCOLAT - VANILLE - FRAMBOISE - CARMEL (avec ou sans alcool)

Trois parfums maximum

## DÉCORS

Choux glacés au CARMEL ou FONDANT

Fleurs et volutes en pastillage, plaque (prénoms/date)

Autre personnalisation en supplément : *fleurs fraîches, décors en chocolat, fleurs en sucre tiré...*

## QUANTITÉ

Conseil : 4 choux par personne

Minimum 80 choux



A partir de 2€00 le chou



Caution (socle) : 80€00



A commander : 3 semaines avant





# Nos pyramides de macarons

## LES TAILLES

T1 : **40** MACARONS : **80€00**

T2 : **85** MACARONS : **160€00**

T3 : **135** MACARONS : **250€00**

T4 : **200** MACARONS : **350€00**



**Conseil : 4 macarons par personne**



**Parfums : au choix - parmi notre gamme du moment**



**Caution (socle) : 60€00**



**A commander : 72 heures avant**





# Pour vous aussi, professionnels...



## CÉLÉBRER ET IMMORTALISER

Une inauguration, un anniversaire  
d'entreprise, une nouvelle usine, un  
départ en retraite...





# CONTACTEZ-NOUS

POUR TOUT RENSEIGNEMENTS, DEVIS, PERSONNALISATION...

**SERVICE COMMERCIAL**

**[servicecommercial@christophe-rousseau.fr](mailto:servicecommercial@christophe-rousseau.fr)**

**07 56 83 37 12**

