

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

Pierre  
Bayle

ARTISAN DEPUIS 2005

Nos  
**RÉALISATIONS**

Pierre BAYLE Artisan

# SOMMAIRE

- 03** LES PIÈCES MONTÉES
- 10** LES NUMBERS CAKE
- 14** CAKE DESIGN
- 16** LE SERVICE TRAITEUR

Les pièces  
Montées



# Les pièces montées **TAMBOURS**

Il s'agit d'un montage de **choux** surplombé de **nougatine**.

Il peut être réalisé sur **différents étages** et avec **différentes formes**



## **Tambours Coeurs**

Avec décors pastillage



# LES PARFUMS

Vous pouvez choisir **différents parfums**.

Traditionnellement **nous glaçons les choux différemment** pour que vous puissiez les reconnaître.

Mais si vous préférez un glaçage unique c'est possible.



**VANILLE**

---

**CHOCOLAT**

---

**CAFÉ**

---

**PRALINÉ**

---

**ALCOOL**

Rhum ; Grand Marnier ; Armagnac



# LES DÉCORS

Nous personnalisons vos pièces selon vos demandes, que ce soit du **sucre tiré**, de la **pâte à sucre**, de la **nougatine** ou **autre**.





# Les pièces montées **CLASSIQUES**



En forme de cône, elles sont déclinées de la même manière que les tambours.





# Les pièces montées **ORIGINALES**

Il existe différentes formes en lien avec vos évènements, le panier ou le berceau par exemple.





La chapelle



# Les pièces montées **ORIGINALES**



La goutte



Ici il y a par exemple la corne d'abondance et les numéros.



*Les pièces montées*  
**ORIGINALES**





# Les pièces montées **ORIGINALES**

Ici la guitare et le camion de  
pompiers



## LES TARIFS

Nous comptons généralement **deux choux par personne.**

Le prix du chou est de **1,50€ pièce.**

La nougatine est comptée 70 € le kilo.



Les Number

Cakes





# Les Number Cakes

# POSSIBLES

Il est possible de réaliser différents Number Cakes, des classiques, des entremets, des St-honorés, des Pavlovas ...

Les **goûts** sont totalement **libres**, nous nous adaptons.



Pavlova



St-Honoré



Classique



Pavlova

# LES TAILLES

## LES CHIFFRES

---

**1 et 7**

15 parts maximum

**0,2,3,4,**

**5,6,8,9**

20 parts maximum

## LES LETTRES

<b>A</b>	13 parts max	<b>N</b>	19 parts max
<b>B</b>	18 parts max	<b>O</b>	19 parts max
<b>C</b>	15 parts max	<b>P</b>	18 parts max
<b>D</b>	18 parts max	<b>Q</b>	19 parts max
<b>E</b>	16 parts max	<b>R</b>	16 parts max
<b>F</b>	12 parts max	<b>S</b>	18 parts max
<b>G</b>	15 parts max	<b>T</b>	12 parts max
<b>H</b>	18 parts max	<b>U</b>	16 parts max
<b>I</b>	8 parts max	<b>V</b>	10 parts max
<b>J</b>	12 parts max	<b>W</b>	19 parts max
<b>K</b>	15 parts max	<b>X</b>	16 parts max
<b>L</b>	12 parts max	<b>Y</b>	10 parts max
<b>M</b>	19 parts max	<b>Z</b>	17 parts max

Les Cake  
Design



# EXPERIENCE

*Sur Mesure*

Venez avec votre photo et nous restituerons  
pour le mieux votre demande.  
Le prix s'effectue sur devis.



L'arbre de Totoro



Wedding Cake



Licorne



Drakkar

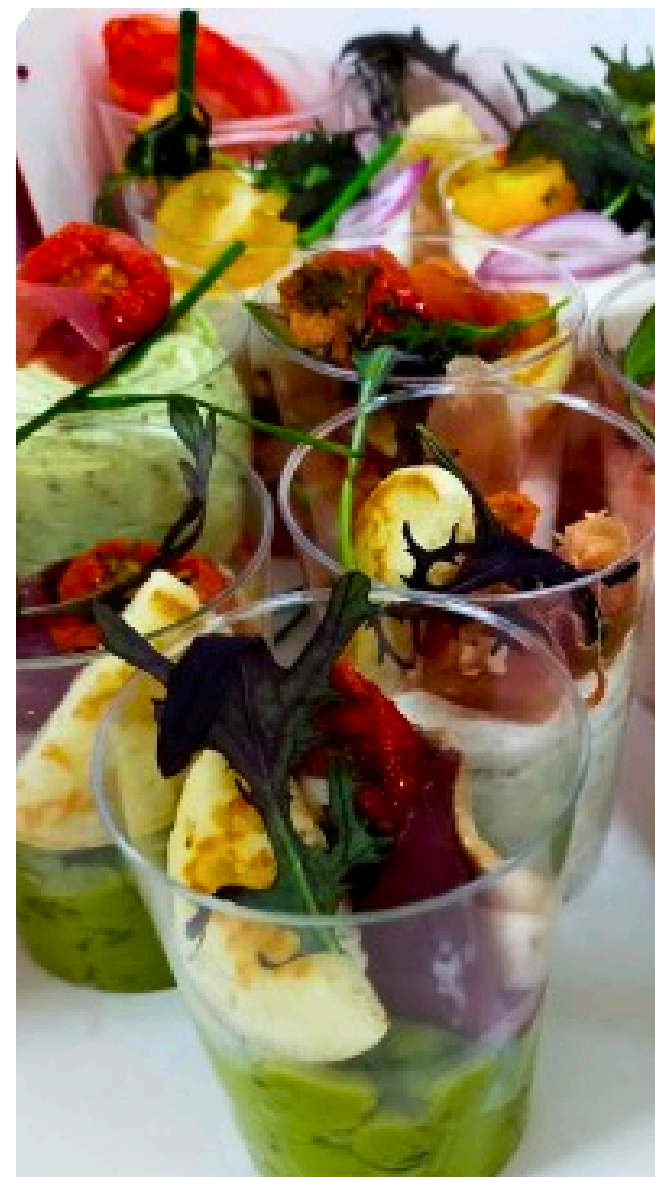
Le Service  
Traitement



# Les événements **TRAITEUR**

Que ce soit en salé ou sucré, nous vous proposons un large choix de douceurs.

Nous travaillons en **plaques** ou en **demi-plaques**, ainsi qu'en **verrines**. Les **feuilletés salés** sont vendus au poids et nous proposons aussi des **pains surprises**.



Verrines salées



Pain surprise



Bouchées

# LE SALÉ



# LE SUCRÉ

Nous travaillons également en **plaques** ou en **demi-plaques**, ainsi qu'en **verrines et mignardises**.

Nous proposons également des **longueurs d'omelettes norvégiennes** en glacés par exemple.



Plaques d'entremet



Mignardises



Omelettes Norvégiennes



BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE



# MERCI POUR VOTRE CONFIANCE

Nous avons hâte de pouvoir réaliser vos envies.



<https://pierrebayle.fr>



05 61 60 30 38



[contact@pierrebayle.fr](mailto:contact@pierrebayle.fr)



[pierrebayleartisan](#)



[@pierrebayleartisan](#)