

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

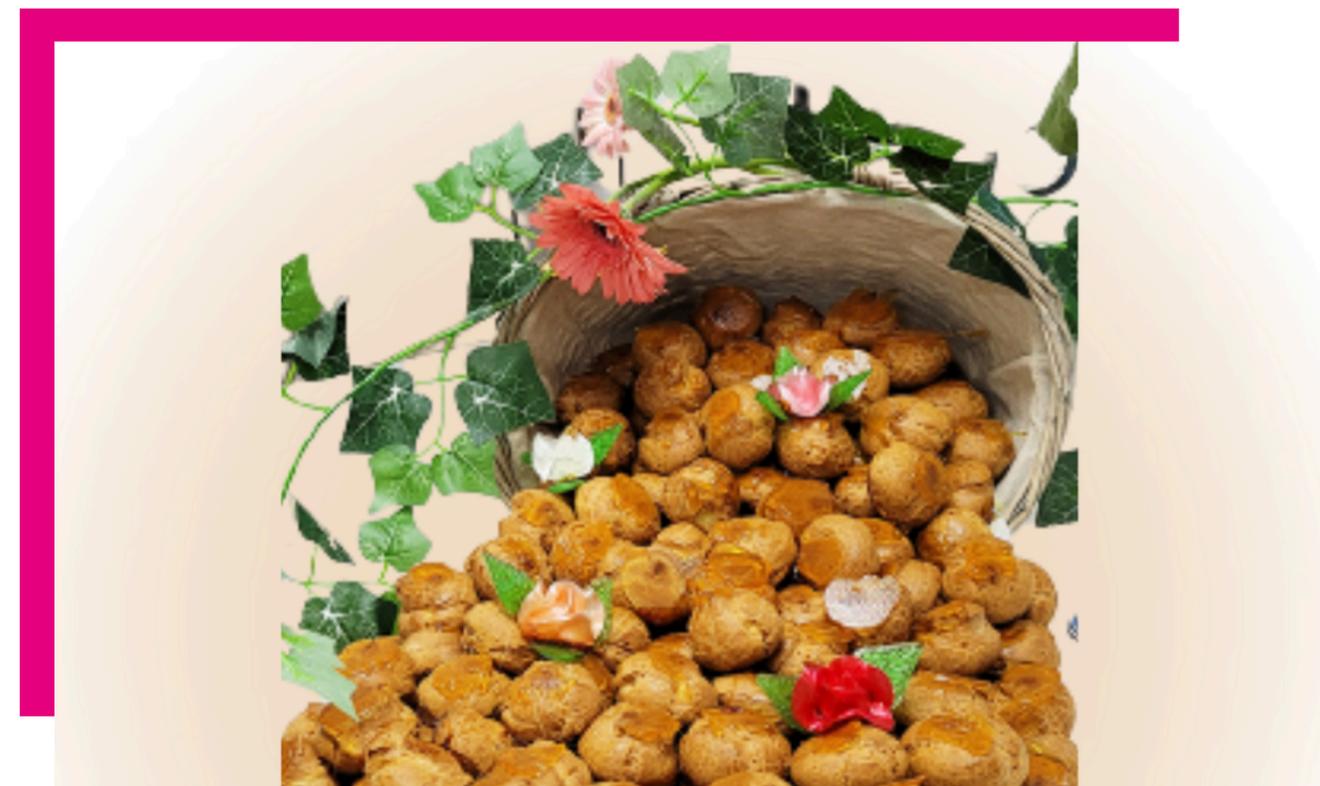


Les pièces montées **ORIGINALES**



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

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

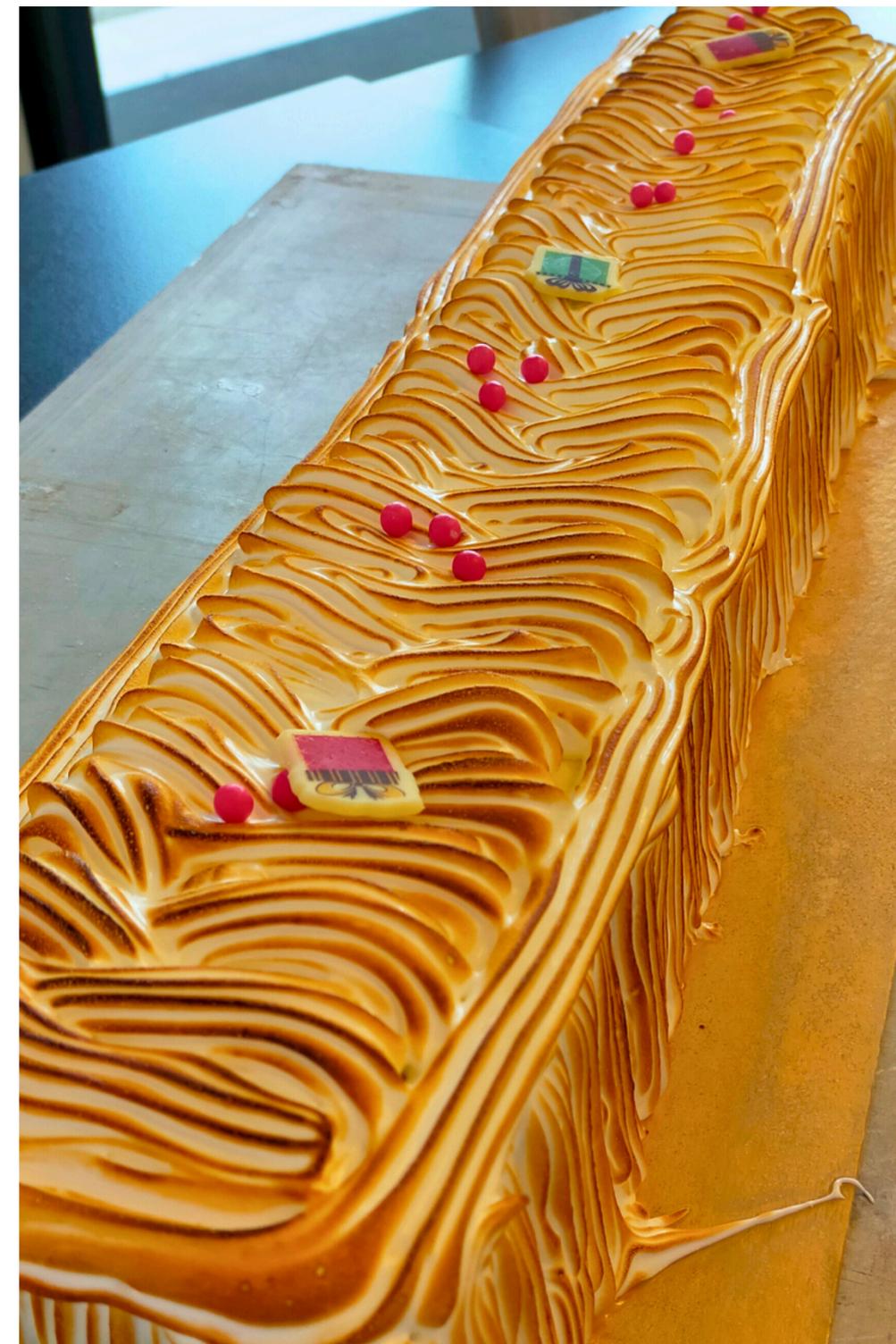
Nous proposons également des **longueurs d'omelettes norvégiennes** en glacés par exemple.



Plaques d'entremet



Mignardises



Omelettes Norvégiennes

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE



MERCI POUR VOTRE CONFIANCE

Nous avons hâte de pouvoir réaliser vos envies.

Pierre Bayle Artisan
c'est **deux adresses** pour vous servir :



29, rue de la République,
Saint-Sulpice-sur-Lèze



05 61 60 30 38



Rue de la Crémade,
Saverdun



05 61 60 30 38



contact@pierrebayle.fr



<https://pierrebayle.fr>



[pierrebayleartisansaverdun](#)



[pierrebayleartisansaintsulpicesurleze](#)



[@pierrebayleartisan](#)