



Clara Jung

PÂTISSERIE



L'histoire CJ

Après un passage par la restauration gastronomique et de brèves études artistiques, Clara Jung se lance en 2016 en solo dans la création de wedding cakes aussi spectaculaires que délicieux.

Face à un succès rapide, Clara ouvre successivement ses **4 boutiques** avec espace de salon de thé : Halles du Lez (2019), centre-ville de Montpellier (2020), Mauguio (2023) et Castries (2025).

A la rentrée 2026, un **nouveau projet** arrive aux Halles Nova !

Dans ce développement, notre laboratoire de production s'est agrandi cet été 2025 et nos équipes s'étoffent, tout en conservant les valeurs fondatrices de la maison : **qualité artisanale** mêlant **saveurs inédites, textures équilibrées** et **esthétisme raffiné**.

Chaque création raconte une histoire et fait découvrir aux gourmands des douceurs simples et généreuses.

Clara Jung Pâtisserie collabore désormais avec les **professionnels de la restauration** pour enrichir leurs **menus de desserts** uniques et raffinés afin d'offrir une expérience sucrée d'exception à leurs clients.



Notre Concept

Professionnels de la restauration, choisissez Clara Jung Pâtisserie !

Forts de nos années d'expérience dans la région, nous avons créé des gammes de **pâtisseries surgelées et fraîches** qui s'adaptent à vous.

Quelles que soient votre recherche et vos contraintes, notre équipe **vous accompagne** dans chaque étape pour vous proposer des recettes originales qui répondront à votre **cahier des charges**.

Notre signature : des créations **100% artisanales, audacieuses, équilibrées**, des finitions réalisées à la main et des ingrédients biologiques, de saison et issus de circuits courts.

Chacune de nos créations est abordée avec un profond respect pour **votre vision** afin de sublimer votre offre auprès de vos clients et **vous démarquer** de vos concurrents.

Discutons de votre projet ensemble ? N'hésitez pas à nous contacter à : evenements@clarajung.fr et +33 6 19 42 26 82.

Tous les tarifs peuvent être revus en fonction de la quantité et de la finition choisies des pâtisseries.

Solution Clé en main

En collaborant avec nous, vous bénéficiez d'une solution simple, rapide et qualitative qui vous permet de :

- Maintenir une **offre attractive**, même en cas de pénurie de personnel qualifié.
- **Démarquer** votre établissement avec des desserts raffinés et innovants.
- Optimiser votre **gestion des stocks** grâce à nos **produits surgelés** et leur longue durée de conservation.
- **Gagner du temps**

Faites le choix de la qualité Clara Jung pour vos desserts.

Nous discuterons ensemble de vos attentes pour cette collaboration.



Les Individuels

Quelles que soient **votre recherche** et **vos contraintes**, Clara Jung Pâtisserie vous accompagne pour offrir une gamme de **pâtisseries individuelles** pour vos desserts à la carte.



Les Entremets

Pour les demandes de **groupes**, proposez ces **entremets "Finger" surgelés** haut de gamme. Nos recettes **gourmandes** et **fruitées** répondront à vos attentes.



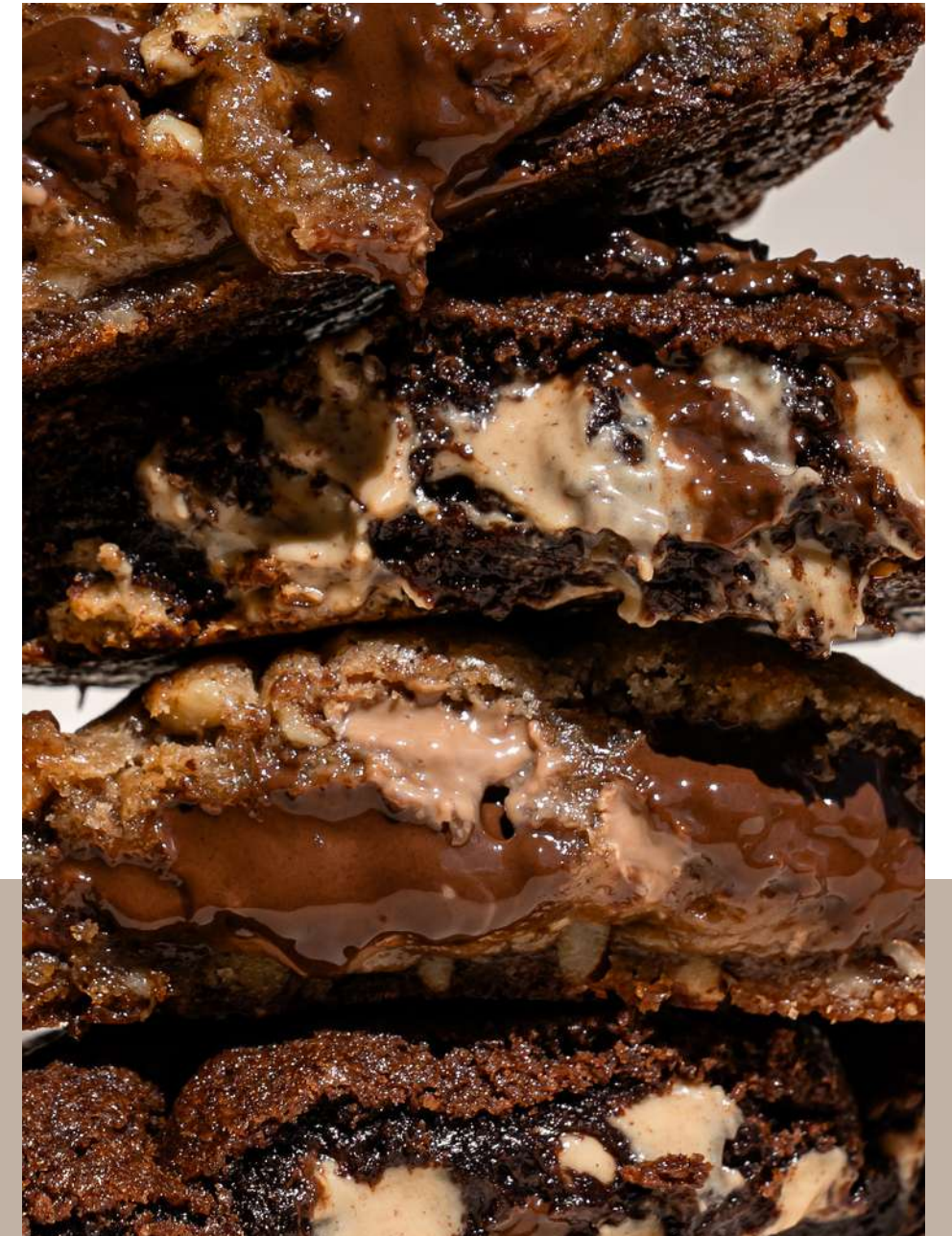
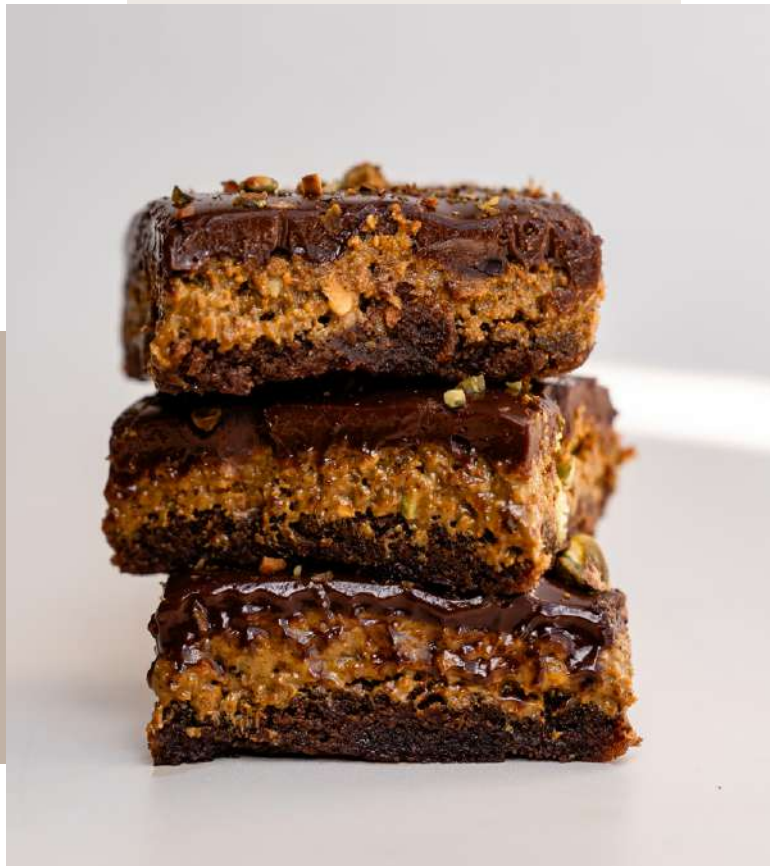
Viennoiseries

Nous **réinventons l'art** de la viennoiserie avec une sélection raffinée pour des petits-déjeuners et brunchs d'exception : babkas vegan, kanelbullar parfumées à la cannelle, moelleux aux fruits de saison **vegan** et **sans gluten...**



Coffee Shop

Séduisez vos clients avec une sélection de desserts pour une **pause gourmande** ! Nos incontournables : Cookie 3 chocolats caramel, Grookies au coeur fondant, Banoffee, Brownie Dubai et sans oublier notre Carrot Cake !
Une expérience gourmande, créative et inclusive !



Sur-mesure

Envies XXL, plaisirs sans limite !
Notre expertise des maxi gâteaux nous
permet de réaliser des créations
spectaculaires à partir de 50 parts.



Wedding Cake

Nous réalisons des **pièces montées**
« à notre façon » : revisitées, savoureuses,
légères et fruitées, sans pâte à sucre.
De **40 à 170 parts**, donnez de la hauteur
aux célébrations !



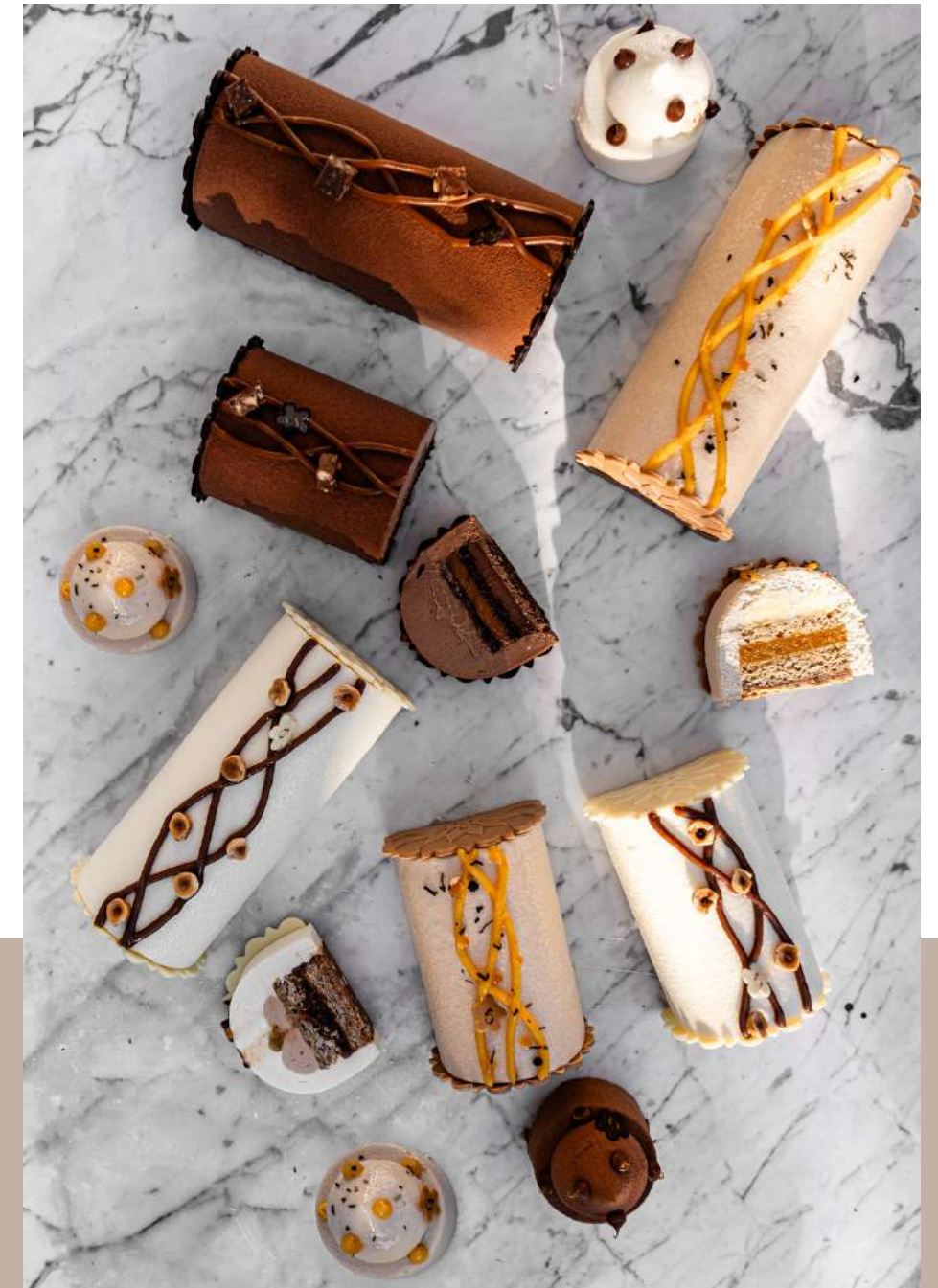
Secret Garden cake

Un gâteau unique, tout en longueur, qui transforme une pièce montée en un **centre de table spectaculaire** et fidèle à notre esthétique florale haut de gamme !



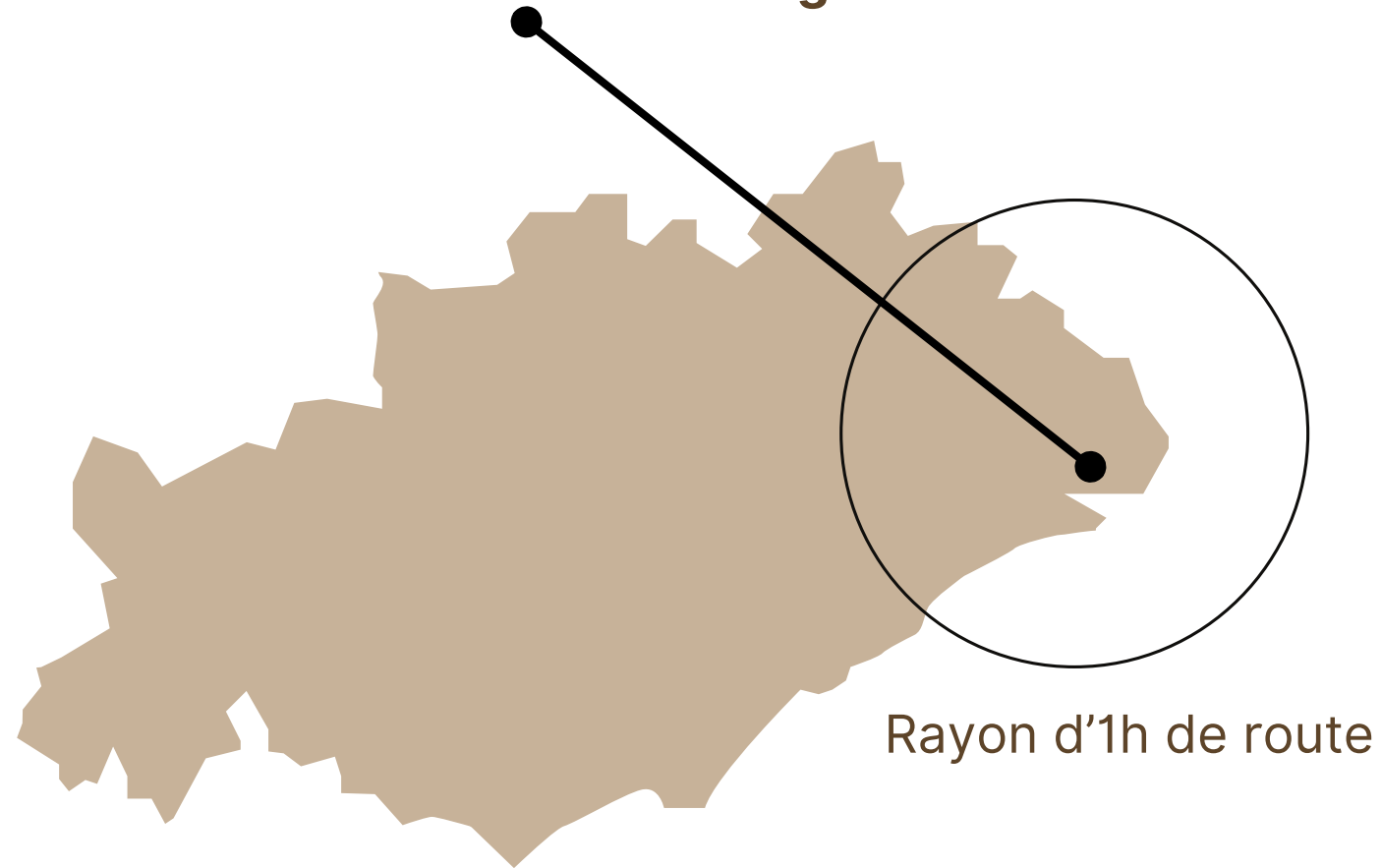
Les Fêtes

Notre signature qui transforme vos menus de fêtes !
Offrez à vos clients plus qu'un dessert : des créations inédites, pensées pour enrichir votre carte !



Livraison

Adresse de notre laboratoire :
140 rue Merlot 34130 Mauguio



Rayon d'1h de route

Nous vous proposons notre service de **transport réfrigéré** ou en négatif sur devis ou un **retrait** gratuit à directement à notre laboratoire est possible.

La livraison est disponible dans un **rayon d'1h autour de Mauguio** et le jour et l'heure de livraison est défini ensemble.





Contact

1. CONTACTEZ NOUS

Sentez-vous libre de contacter notre service commercial pour partager vos besoins et envies, afin de vous envoyer une offre personnalisée.

Mail : **evenements@clarajung.fr**
Téléphone : **+33 6 19 42 26 82**

2. RENDEZ-VOUS

Nous convenons d'un rendez-vous physique à notre laboratoire ou par téléphone pour fixer les derniers détails de cette collaboration.

3. COMMANDES

Nous nous assurons de la qualité de vos commandes et prenons compte de tous vos retours afin d'améliorer continuellement nos services.

4. ON PARLE DE VOUS

Après plusieurs mois de collaboration, nous pourrions vous taguer sur nos réseaux sociaux pour mettre en avant cette magnifique collaboration.