



# Clara Jung

ÉVÉNEMENTS

# SOMMAIRE

- 03 ..... NOTRE ENGAGEMENT
- 04 ..... NOS FORMULES
- 07 ..... CASCADE DE DOUCEURS
- 08 ..... NOS BEST-SELLERS
- 09 ..... LES ENTREMETS
- 10 ..... MIGNARDISES
- 11 ..... NUMBER & LETTER CAKE
- 12 ..... MAXI CAKES
- 13 ..... PIÈCES MONTÉES SUR-MESURE
- 14 ..... SECRET GARDEN CAKE
- 15 ..... TARIFS & OPTIONS
- 16 ..... NOS ATTENTIONS
- 17 ..... FÊTES DE FIN D'ANNEE
- 18 ..... RÉSERVATION
- 19 ..... ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
- 20 ..... CONTACTEZ-NOUS !





# NOTRE ENGAGEMENT

Forts de nos années d'expérience dans la région, nous sommes ravis de travailler aux côtés de prestataires fiables et engagés.

Nos créations sont réalisées avec un profond respect pour votre vision et vos attentes, afin d'offrir à vos collaborateurs une expérience culinaire mémorable.

Pour vos événements d'entreprise, laissez-vous séduire par nos pâtisseries légères, savoureuses et audacieuses. L'équilibre des saveurs s'allie à la finesse de produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité. Nous privilégions des ingrédients biologiques, de saison, et issus de circuits courts.

Conscients de l'importance de votre événement, nous déployons tout notre savoir-faire pour que notre contribution dépasse vos attentes et enchanter vos collaborateurs.

Avec soin et professionnalisme, notre équipe vous accompagne à chaque étape de votre commande et s'engage à vous offrir un service sur-mesure, entièrement personnalisé.

*Nos formules sont entièrement personnalisables.  
Soyez libre de nous exposer vos envies pour une  
offre sur-mesure.*

# NOS FORMULES



## FORMULE : Petit-Déjeuner

**Nous vous conseillons de prévoir au moins  
2 pièces par personne.**

**Composez votre coffret parmi nos  
suggestions :**

- Mini Babka chocolat-sirop d'érable 
- Mini Babka du moment 
- Mini Kanelbullar
- Mini Moelleux de saison  

**Tarif : 2€/pièce  
Minimum de 50 pièces commandées.**

**Conservation :** à température ambiante.  
Cuits le jour de l'événement, à déguster le  
jour même.

**Disponibles :** toute l'année, hors fermetures  
annuelles

# FORMULE : Accueil café & Pause gourmande

Nous vous conseillons de prévoir au moins  
**2 pièces par personne.**

Composez votre coffret parmi nos suggestions  
:

- Mini cookie 3 chocolats-caramel
- Mini cookie du moment
- Financiers sous 3 parfums
- Mini brownie cacahuètes
- Mini Moelleux de saison 

**Tarif :** 2€/mini pièce TTC et 2,50€/financier  
**Minimum de 50 pièces commandées.**

**Conservation :** à température ambiante.  
Cuits le jour de l'événement, à déguster le jour même.

**Disponibles :** toute l'année, hors fermetures annuelles





## FORMULE : Brunch

Nous vous conseillons de prévoir au moins **3 pièces par personne** depuis notre sélection :

**Composez votre coffret parmi nos suggestions**  
:

- Mini brioche Babka chocolat-sirop d'érable 
- Mini brioche Babka du moment 
- Mini brioche Kanelbullar
- Mini cookie 3 chocolats-caramel
- Mini cookie du moment
- Financiers sous 3 parfums
- Mini brownie cacahuètes
- Mini Moelleux de saison  

**Tarif : 2€/mini pièce TTC et 2,50€/financier**  
**Minimum de 50 pièces commandées.**

**Conservation :** à température ambiante.  
Cuits le jour de l'événement, à déguster le jour même.

**Disponibles :** toute l'année, hors fermetures annuelles



# CASCADE DE DOUCEURS

**Prenez plaisir à concevoir votre pièce montée revisitée pour être la pièce maîtresse de votre événement !**

Choisissez parmi nos pâtisseries individuelles disponibles en boutique et disposez-les harmonieusement sur un élégant présentoir à étages.

Pour sublimer votre création, un gâteau à partager peut également couronner l'ensemble.

Vous pouvez également opter pour une composition à base de viennoiseries (cookies, financiers, brioches, etc.).

## **Tarifs :**

- Choux vanille caramel = 3,80€/pièce
- Petits choux au praliné amandes noisettes = 2,50€/pièce
- Pâtisseries individuelles = environ 7€

Support rond, acrylique à niveaux (achat) sur devis.

**Minimum de 50 choux commandés.**

**Conservation :** au réfrigérateur avant dégustation

**Disponibles :** toute l'année, hors fermetures annuelles.

Notre carte des pâtisseries évolue au fil des saisons.

Nous vous invitons à consulter notre e-shop sur notre site internet pour découvrir nos nouveautés.



L'Andréa



Couronne de Paris Brest



Tarte Pistache Fleur d'Oranger

# NOS BEST-SELLERS

## NOS CRÉATIONS À PARTAGER

**Savourez l'élégance et le goût de nos gâteaux à partager pour sublimer votre buffet.**

**Formats :**

Deux formats sont disponibles jusqu'à 8/10 parts.

**Tarifs :**

Entre 28€ et 52€/pièce

**Conservation :** au réfrigérateur avant dégustation

**Disponibles :** toute l'année, hors fermetures annuelles.

Notre carte des pâtisseries évolue au fil des saisons.

Nous vous invitons à consulter notre e-shop sur notre site internet pour les découvrir.



Tarte vegan de saison



Chocolat Noisette  
sans sucre & sans gluten



# LES ENTREMETS

Un format raffiné, un goût inoubliable

L'excellence des entremets fingers faciles à découper pour vos réceptions professionnelles.

**Nos recettes disponibles\* :**

**Chocolatée :** Brownie, crémeux praliné cacahuètes fleur de sel, caramel tendre, mousse vanille, enrobage, craquant chocolat et ganache montée chocolat.

**Fruitée & sans gluten :** Biscuit madeleine, confit d'agrumes acidulé, mousse légère à la rose, enrobage craquant chocolat blanc, ganache montée à la rose et points de confit.

**Formats & Tarifs TTC :**

40/48 parts = 211€

20/24 parts = 112€

10/12 parts = 60€

5/6 parts = 31€

**Conservation :** au réfrigérateur avant dégustation

**Disponibles :** toute l'année, hors fermetures annuelles.

\*Les parfums peuvent varier selon la saison. La composition du gâteau reste identique.

# MIGNARDISES



Égarez vos réceptions avec notre sélection de mignardises raffinées et généreuses, qui évoluent au fil des saisons.

Nous recommandons **3 à 4 mignardises par personne** pour un dessert gourmand.

Elles sont disposées sur des plateaux blancs élégants de 28x42cm.

**Exemple de saveurs :**

- Mini chocolat
- Mini vanille caramel
- Mini tarte pistache fleur d'oranger
- Mini citron meringuée

**Tarifs des coffrets d'assortiment de 5 variétés :**

- x 32 pièces = 49€ TTC (6/8p)
- x 12 pièces = 20€ TTC (3/4p)

**Minimum de 64 mignardises commandées**

**Conservation :** au réfrigérateur avant dégustation

**Disponibles :** pour les fêtes et le reste de l'année sur devis



# NUMBER & LETTER CAKE

**Personnalisez votre gâteau avec une lettre, un chiffre, un signe ou même une forme.**

**Nous réalisons les symboles de votre choix !**

**Nos recettes proposées :**

- Pâte sucrée, ganache montée au chocolat noir Valrhona 53%, coeur de praliné coulant amandes/noisettes, pointe de caramel dulce de leche
- Recette de saison (exemple : Pâte sucrée, crème fouettée au mascarpone à la vanille de Madagascar, confit de fruits rouges peu sucré maison, fruits rouges frais du moment)
- Recette avec une crème vanille Vegan possible sous demande

**Tarifs et formats des designs :**

Formats disponibles : 16, 30, 40 et 60 parts.  
à partir de 136€ TTC

**Conservation :** au réfrigérateur avant dégustation

**Disponibles :** du 1er février au 15 décembre, hors fermetures annuelles.

# MAXI CAKES



Tarte



Saint Honoré

**Tarifs :** 6,90€/part  
+ socle sur-mesure (40 à 80€)  
à partir de 50 parts.

## *Envies XXL, plaisirs sans limite !*

*Notre expertise des maxi gâteaux nous permet de réaliser des créations spectaculaires à partir de 50 parts.*

### **Les recettes conseillées**

#### **Base :**

- Meringue (pavlova)
- Pâte feuilletée (tarte et Saint Honoré)
- Pâte brisée (tarte)
- Pâte sucrée (number cake)
- Génoise

#### **Garniture :**

- Crème diplomate vanille et fruitée (framboises, fruits rouges, exotiques; de saison,...)
- Citron meringuée framboise
- Tarte vegan du moment en maxi
- Vanille caramel

Nous sommes ouverts à toutes demandes sur-mesure.

Veuillez prévoir un **stockage au frais conséquent**  
(chambre froide, camion/remorque réfrigérée)  
dès 12h le jour j.

*Disponibles : toute l'année, hors fermetures annuelles.*



Pavlova

# PIÈCES MONTÉES SUR-MESURE



**Nos prestations “sur mesure” s’adaptent à vos besoins, pour des créations allant de 40 à 170 parts.**

Notre base de gâteau se compose d'une génoise aérienne et moelleuse, imbibée d'un sirop léger et fruité adaptée à la recette choisie.

Nous réalisons notre crème à partir d'une mousse légère au mascarpone, peu sucrée, pour une texture onctueuse et équilibrée.

Toutes nos garnitures sont faites maison à partir de fruits frais, soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs locaux (hors fruits exotiques). La décoration florale est incluse, hors certaines fleurs.

Sur demande, nous pouvons y ajouter **le logo de votre entreprise** (en feuille de sucre), sur devis.

**Conservation** : au réfrigérateur avant dégustation

**Disponibles** : Du 20 février au 30 novembre, hors fermetures annuelles.



# SECRET GARDEN CAKE

## ***Le Gâteau Signature pour un Evènement Raffiné.***

Un gâteau unique, tout en longueur, à la décoration florale luxuriante et à la dégustation inoubliable. Le Secret Garden Cake transforme votre gâteau à étage en un centre de table spectaculaire et poétique.

Faites confiance à notre équipe qui réalise chaque **Secret Garden Cake** pour être visuellement spectaculaire et fidèle à notre esthétique florale haut de gamme !

### **Nos recettes disponibles\* :**



#### **GORUMANDE**

Brownie, crémeux praliné cacahuètes fleur de sel, caramel tendre, mousse vanille.

#### **FRUITÉE ET LÉGÈRE (sans gluten)**

Biscuit madeleine, cœur d'agrumes acidulé, mousse légère à l'eau de rose.

*\*Les recettes peuvent évoluer au fil des saisons.*

Disponibles : Du 1er février au 30 novembre, hors fermetures annuelles.

# TARIFS & OPTIONS

Créations avec forfait  
personnalisation



## Tarifs Préférentiels - Lancement 2025

Nombre de parts	Recouvert	Dimensions du socle ou de la boîte
10	125€	Boîte : 42cm de long x 28 cm de large
12-14	130€	Boîte : 42 x 28 cm
15-18	150€	Boîte : 42 x 28 cm
24-28	195€	Boîte : 42 x 28 cm
40	295€	Socle : 70 x 28 cm
56-60	390€	Socle : 70 x 28 cm
85-90	580€	Socle : 100 x 28 cm
110-120	780€	Socle : 130 x 30 cm
150-160	960€	Socle : 130 x 40 cm

### Forfait personnalisation (en option) +90€

Pour les envies particulières ou des inspirations précises, en rapport à votre thème, nous proposons une personnalisation sur mesure : recette, choix des couleurs, décoration florale ou fruitée, effets crème.

Tout est modulable.

Partagez vos photos d'inspiration avec notre service commercial.

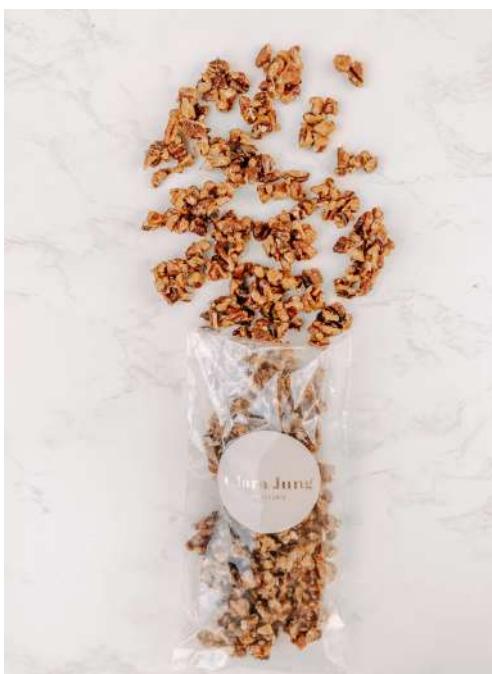


Style Vintage



Style "El Amor"

# NOS ATTENTIONS



**Accompagnez vos préparatifs de douceurs pour ravir vos invités.**

**Sachet de thé biologique :**

1 étui (14 sachets) = 9,50€ TTC

**Sachet de noix de pécan caramélisées :**  

De 1 à 50 sachets = 4,50€ TTC/sachet

De 50 à 150 sachets = 4,40€ TTC/sachet

Plus de 150 sachets = 4€ TTC/sachet

**Coffret Shortbread millionaire :**

1 coffret de 9 pièces = 9,5€ TTC

*Sablé fleur de sel, caramel dulce de leche et chocolat au lait parsemé d'éclats de noisette.*

**Jus detox :**

*Légèrement pétillant et peu sucré. Jus de sureau, pomme et sauge.*

1 bouteille de 33cl = 4,20€ TTC

**Conservation :** à température ambiante

**Disponibles :** toute l'année. Shortbread à éviter l'été.



Royaume



Parts de Galette des Rois



Galette des Rois

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## NOS CRÉATIONS SIGNATURE

**Éveillez vos sens avec nos délices de Noël !**

**Des créations uniques qui changent chaque année pour sublimer vos fêtes de fin d'année.**

**Tarifs :**

- Royaume (6 parts) : 32€, soit 4,80€/part
- Galette des rois (6 parts) : entre 33€ et 36€, soit entre 5€ et 5,50€/part selon le parfum
- Bûches de Noël : 35€ (4p) et 52€ (7p)

**Conservation :**

Bûches : au réfrigérateur avant dégustation  
Galettes et Royaume : à température ambiante

**Disponibles :** Les bûches en décembre,  
les Galettes et Royaume en janvier.

Notre carte des pâtisseries évolue au fil des saisons.

Nous vous invitons à consulter notre e-shop sur notre site internet.



Bûches de Noel



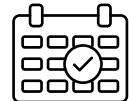
## 1. CONTACTEZ NOUS



Contactez-nous en indiquant un maximum d'informations, accompagnées de **photos d'inspiration** afin que nous puissions répondre au mieux à votre demande.

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

## 2. DATE BLOQUÉE



Nous vous enverrons par mail un devis détaillé et nos CGV, qui devront nous être retournés signés avec la mention "Bon pour accord", afin de valider votre date dans notre agenda. Un **acompte de 50% par virement** vous sera demandé.

## 3. RENDEZ-VOUS FINAL



Nous convenons d'un **rendez-vous final quelques semaines avant la date de votre événement** pour finaliser les détails de votre commande. C'est à ce moment là que vous nous communiquerez toutes les informations relatives à votre commande finale et à la livraison.

**Le solde devra être réglé au plus tard 1 semaine avant votre événement** pour confirmer votre commande.

## RÉSERVATION

## 4. LIVRAISON JOUR



Notre service en **transport réfrigéré** est possible sur devis.

La livraison est disponible dans un **rayon d'1h autour de Montpellier** et entraîne un supplément.

Le jour de votre événement, nous assurons une livraison discrète, coordonnée avec vos contacts chargés de la réception.



## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :



ET BIEN D'AUTRES...

CJ

# Contactez-nous !

La vie est courte, commencez par le dessert !

Sentez vous libre de nous contacter pour partager vos envies, afin que nous puissions vous accompagner dans l'élaboration d'une proposition détaillée et personnalisée.

**VOTRE CONTACT** | Manon SOULARD - Attachée commerciale

Mail : evenements@clarajung.fr

Téléphone : +33 6 19 42 26 82

-  
Mélaine ATSIO - Directrice générale  
+33 7 54 84 70 20

Site internet CJ



CJ