



Clara Jung

ÉVÉNEMENTS

SOMMAIRE

03	NOTRE ENGAGEMENT
04	MAXI GATEAUX
05	WEDDING CAKES
06	NOS SAVEURS
07.....	TARIFS & FINITIONS
08	SECRET GARDEN CAKE
09	TARIFS & OPTIONS
10	MIGNARDISES
11	BRIOCHES & GÂTEAUX
12	NUMBER & LETTER CAKE
13	NOS ATTENTIONS
14	CASCADE DE DOUCEURS
15	RÉSERVATION
16	CONTACTEZ-NOUS !



NOTRE ENGAGEMENT



Forts de nos années d'expérience dans la région, nous prenons plaisir à collaborer avec des prestataires de confiance.

Nous abordons chacune de nos créations avec un profond respect pour votre vision et vos attentes.

Chaque gâteau sur-mesure est une œuvre d'art, mêlant esthétique et goût, utilisant des ingrédients de qualité pour offrir une expérience gustative inoubliable.

Après votre somptueux repas, laissez-vous séduire par nos pâtisseries légères, savoureuses et audacieuses.

L'harmonie des saveurs s'associe à la finesse de produits rigoureusement sélectionnés pour leur qualité.

Nous privilégions des ingrédients biologiques, de saison et issus de circuits courts.

Conscients de l'importance de cette journée si spéciale, nous mettons tout en œuvre pour que notre contribution dépasse vos attentes.

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

MAXI CAKES

Envies XXL, plaisirs sans limite !

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



Pavlova

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

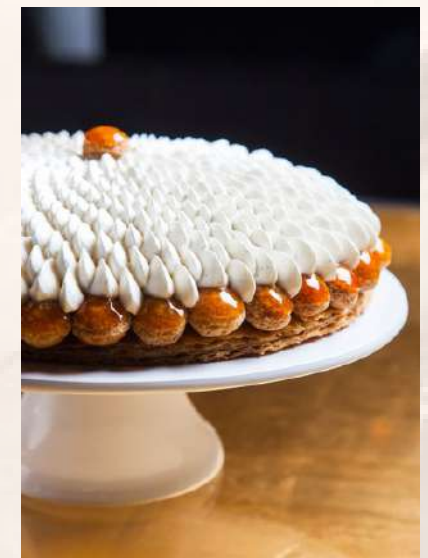
Nous sommes ouverts à toutes demandes sur-mesure.

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

Disponibles : toute l'année, hors fermetures annuelles.



Tarte



Saint Honoré

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

WEDDING CAKES

Chaque Wedding Cake est une nouvelle aventure, une histoire racontée avec douceur et saveurs, réalisée dans le plus grand souci du détail.

Sur Mesure

Nous réalisons des pièces montées
« à notre façon » : revisitées,
savoureuses,
légères et fruitées, sans pâte à sucre.

Composés de gâteaux superposés et
décorés avec élégance de fleurs
fraîches, nos Wedding Cakes sont
réalisés sur mesure, selon vos envies.

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

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



Nos Saveurs

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).

Voici une liste non exhaustive de nos meilleures associations de parfum :

Classiques :

Crème pistache - framboises fraîches

Crème vanille - mélange de fruits exotiques (mangue passion)

Crème à la rose - framboises fraîches

Crème vanille - mélange de fruits rouges

Ganache chocolat 53% - praliné amandes-noisettes

Ganache chocolat 53% - framboises fraîches

Crème fève de tonka - bananes - caramel & spéculoos (façon banoffee)

Crème verveine - framboises fraîches

De saison :

Crème verveine - fraises fraîches (dispo du 1er avril au 15 septembre)

Crème basilic - fraises fraîches (dispo du 1er avril au 15 septembre)

Crème thym citron - confit d'abricots (dispo du 15 mai au 15 juin)

Crème verveine - pêches et framboises fraîches (dispo du 1er juillet au 15 septembre)

Crème vanille - fraises fraîches (dispo du 1er avril au 15 septembre)

Sur demande : Le dernier étage de votre Wedding Cake peut être réalisé sans gluten sur demande. Pour une version sans lactose, une demande préalable est nécessaire, avec supplément. Nous mettons tout en œuvre pour concevoir un gâteau qui correspond parfaitement à vos attentes.



TARIFS & FINITIONS

Wedding Cake



SEMI NAKED CAKE

Génoise entourée d'une fine couche de crème au beurre à la meringue italienne qui donne un effet patiné



RECOUVERT

Une crème au beurre recouvre entièrement le gâteau. La finition peut être lisse ou avec des effets à la spatule, de couleur blanche ou colorée

Nombre de parts	Nombre d'étages	Semi-naked*	Recouvert*
35-40	3	480€	510€
50-55	3	660€	690€
60-70	3	840€	870€
70-80	4	960€	990€
90-105	4	1260€	1290€
110-115	5	1380€	1420€
120-140	5	1680€	1730€
150-170	5	2040€	2100€

**La composition florale est incluse dans les tarifs indiqués, hormis certaines fleurs.*

SECRET GARDEN CAKES

Le Gâteau Signature pour un Mariage Raffiné.

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



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

Veillez vous référer aux **parfums** disponibles des wedding cakes pour les saveurs.

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

TARIFS & OPTIONS

*Secret Garden
Cake*

Créations avec forfait
personnnalisation



Tarifs 2026

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

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"

MIGNARDISES



Égayez 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

BRIOCHES & GÂTEAUX



Pour vos brunchs, petits-déjeuners et goûters, accueillez vos invités avec un magnifique buffet de délices gourmandes !

Elles sont disposées dans une boîte épurée de 28x42cm, sur des plateaux blancs prêts à servir.

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

Votre coffret personnalisable :

- Mini brioche Babka chocolat-sirop d'érable 
- Mini brioche Babka du moment 
- Mini brioche Kanelbullar
- Mini cookie 3 chocolats
- Mini cookie du moment ou vegan 
- Mini brownie du moment
- Mini moelleux du moment  
- Financiers sous 2 parfums

Tarif : 2€/mini pièce TTC, 2,50€/financier et mini cookie vegan, 2,90€/mini brownie Dubai.

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



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, crémeux citron yuzu, crème fouettée légère au mascarpone aux zestes de citron, confit de citron vert acidulé, petites meringues)

- Recette avec une crème vanille Vegan possible sous demande

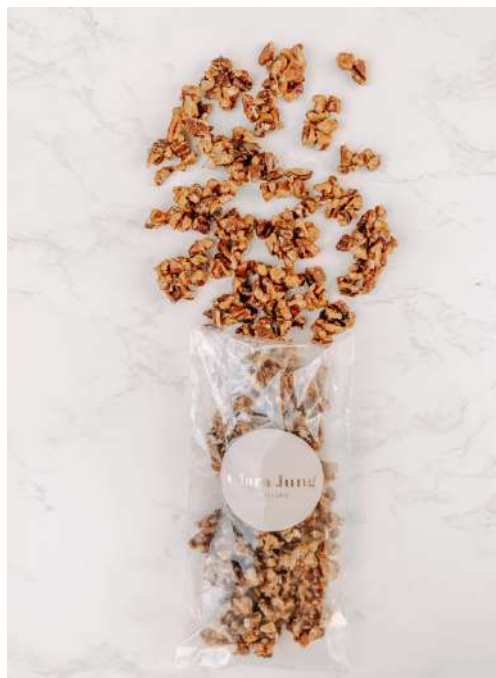
Tarifs et formats des designs :

Formats disponibles : 16, 30, 40, 50 et 60 parts.
à partir de 136€ TTC

Conservation : au réfrigérateur avant dégustation

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

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€/sachet

De 50 à 150 sachets = 4,40€/sachet

Plus de 150 sachets = 4€/sachet

Coffret Shortbread millionaire :

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

1 coffret de 9 pièces = 9,50€ TTC

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.



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.

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 200€ par virement** vous sera également demandé.

3. LA DÉGUSTATION



2 parts de naked cake vous sont offertes pour la dégustation !

Choisissez deux parfums à découvrir, et nous conviendrons ensemble de la date de retrait dans l'une de nos boutiques.

*Si vous préférez attendre la dégustation avant de valider la date, les parts seront à régler par virement bancaire au moment de la commande (6,80€ la part). Le montant sera ensuite déduit de votre solde si vous confirmez votre commande finale.



RÉSERVATION

4. RENDEZ-VOUS FINAL



Nous convenons d'un **rendez-vous 2 mois avant la date de votre grand jour** pour finaliser les détails de votre commande. C'est à ce moment là que vous nous communiquerez toutes les informations relatives à la décoration et à la livraison de votre gâteau.

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

5. LIVRAISON JOUR J



Notre service de **transport réfrigéré** est requis pour les pièces montées de 60 parts et plus. En dessous, un retrait en boutique est possible.

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 du gâteau. Nous fournissons également un schéma de découpe pour garantir un service parfait de votre Wedding Cake.

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

Site internet 

