



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 enchante 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 ou vegan 
- Financiers sous 2 parfums
 - Mini brownie
- Mini Moelleux de saison  

Tarif : 2€/mini pièce TTC, 2,50€/financier et
mini cookie vegan et 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





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
- Mini cookie vegan du moment 
- Financiers sous 2 parfums
- Mini brownie de saison
- Mini moelleux de saison  

Tarif : 2€/mini pièce TTC, 2,50€/financier et mini cookie vegan et 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



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 de pâtisseries évolue au fil des saisons.

Nous vous invitons à consulter notre [e-shop](#) sur notre site internet pour découvrir nos nouveautés.

NOS BEST-SELLERS



L'Andréa



Couronne de Paris Brest



Tarte Pistache Fleur d'Oranger

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

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



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

Envies XXL, plaisirs sans limite !

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



Tarte



Saint Honoré

Tarifs : 6,90€/part

+ socle sur-mesure (40 à 80€)
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

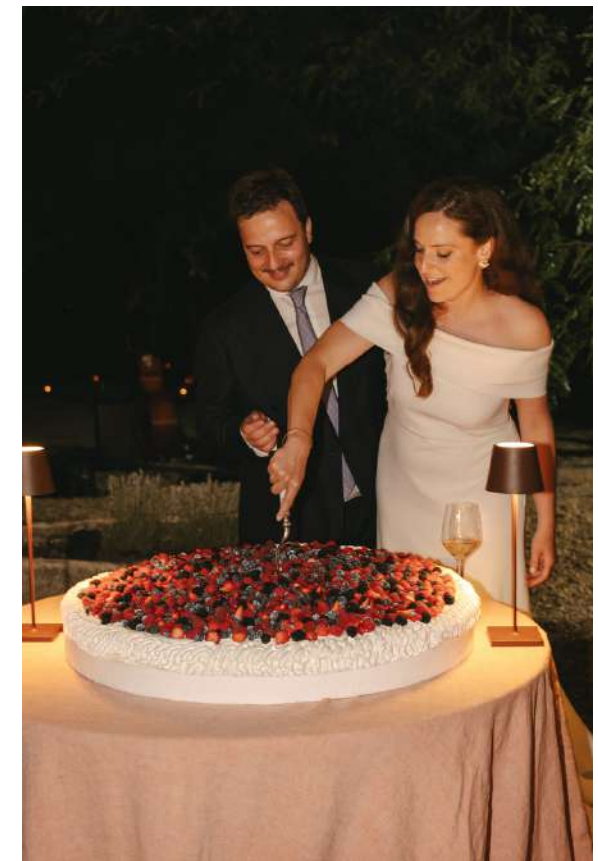
Garniture :

- 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.

Faite 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* :

GOURMANDE

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
personnnalisation

Tarifs Préférentiels - Lancement 2025

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.

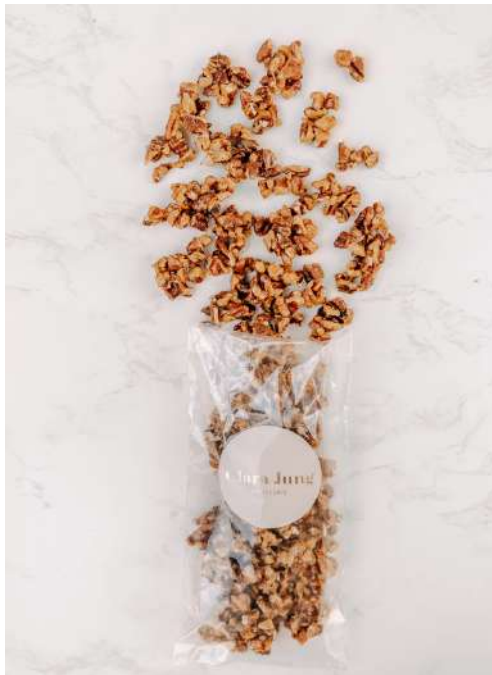


Style Vintage



Style "El Amor"

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 millionnaire :

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.

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
Galette 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.



Royaume



Parts de Galette des Rois



Galette des Rois



Bûches de Noël



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 J

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...

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

-

Méline ATSIO - Directrice générale

+33 7 54 84 70 20

Site internet

