



# RiadParisCake

*Artisanat Sucré & Créations Uniques*



## Catalogue de Gâteaux & Pâtisseries Personnalisés

*Gâteaux sur mesure pour vos plus belles occasions :  
Mariages, Anniversaires, Événements...*



## Wedding Cakes

*Des créations personnalisées, raffinées et délicieuses  
pour rendre votre mariage inoubliable.*



## Gâteau de Mariage Classique à Étages

Un gâteau intemporel à trois étages recouvert de pâte à sucre blanche, décoré de roses en sucre délicates et d'un ruban élégant.  
Saveur : vanille et crème au beurre.

## Gâteau nu aux Fruits Rouges

Un gâteau minimaliste sans glaçage complet, révélant des couches de génoise moelleuse et de crème chantilly. Décoré de fruits rouges frais pour une touche naturelle.



## Gâteau au Chocolat et Caramel Salé

Un délice gourmand pour les amateurs de chocolat, avec plusieurs couches de génoise au cacao, fourrées de ganache au caramel salé et recouvertes d'un glaçage miroir.

## Gâteau de mariage floral

Gâteau à quatre étages décoré de fleurs fraîches ou comestibles, offrant une combinaison élégante de couleurs pastel et de motifs floraux peints à la main.



## Gâteau au Citron et Pavot

Un gâteau léger et rafraîchissant, avec une génoise au citron et graines de pavot, fourré de crème citronnée et décoré de tranches de citron confit.



280 €

## Pièce Montée de Choux

Un classique français composé de choux garnis de crème pâtissière, disposés en pyramide et collés avec du caramel croquant. Parfait pour un mariage élégant.

## Gâteau Bohème Chic

Un gâteau à deux étages recouvert d'un glaçage à la crème, décoré de fleurs séchées, d'herbes de pampas et de touches dorées.



230 €



200 €

## Gâteau Red Velvet

Un gâteau à la couleur rouge éclatante, aux saveurs légères de cacao, garni de crème au fromage frais. Décoré de pétales de roses rouges.

## Gâteau de Mariage Oriental

Un gâteau richement décoré de motifs arabesques en doré, souvent parfumé à l'eau de fleur d'oranger et garni de pistaches et d'amandes.



300 €



250 €

## Gâteau aux Fruits Exotiques

Un gâteau tropical aux saveurs de mangue, passion et noix de coco, recouvert d'un glaçage brillant et décoré de morceaux de fruits frais.



240 €

## Gâteau avec Glaçage Ombré

Un design moderne avec un glaçage dégradé du blanc au rose ou bleu pastel. Saveurs de vanille et de framboise pour une expérience délicate.

## Gâteau Miroir aux Framboises

Un dessert à l'apparence luxueuse, recouvert d'un glaçage miroir rouge brillant, garni de framboises fraîches et de décorations en chocolat.



220 €



320 €

## Gâteau de Mariage en Cascade de Fleurs

Un gâteau à plusieurs étages, décoré d'une cascade de fleurs en sucre coloré, créant une présentation spectaculaire. Saveur : vanille et amandes.

## Gâteau au Café et Noisettes

Un gâteau riche en saveurs, avec une génoise au café, une crème au beurre noisette et une décoration élégante de grains de café en chocolat.



190 €



180 €

## Gâteau Minimaliste Monochrome

Un gâteau moderne avec un glaçage lisse blanc, orné de décorations simples comme des perles ou des fleurs blanches. Saveur : citron vert et vanille.

200 €



## Cheesecake de Mariage

Un cheesecake à plusieurs étages, surmonté de fruits frais ou de fleurs. Parfait pour un mariage décontracté et élégant.

## Gâteau à Motifs Dentelle

Un revêtement de gâteau en pâte à sucre blanche avec des motifs de dentelle délicates, inspirés des robes de mariée. Saveur : vanille et framboise.

270 €



220 €



## Gâteau Inspiration Rustique

Un gâteau nu garni de crème et décoré de fleurs rustiques et de feuilles vertes. Saveur : chocolat et caramel.

## Gâteau au Champagne

Un gâteau raffiné parfumé au champagne, recouvert d'un glaçage brillant et décoré de perles comestibles pour une touche de luxe.

300 €



250€



## Gâteau de Mariage Multicolore

Un design audacieux avec un glaçage aux couleurs vives ou un effet aquarelle. Saveur : pistache et chocolat blanc.



## Gâteaux d'Anniversaire

*Des créations gourmandes et thématiques pour célébrer vos moments spéciaux avec éclat.*



50 €

8 parts

## Gâteau Super-Héros

Un gâteau coloré représentant les héros préférés des enfants (Spider-Man, Batman, Superman). Décoré avec des symboles en pâte à sucre et un glaçage aux couleurs vives.

## Gâteau Princesse

Un gâteau royal, rose et blanc, avec une couronne en sucre sur le dessus et des perles comestibles. Parfum : vanille et fraise.

55 €

10 parts



60 €

10 parts

## Gâteau Licorne

Un gâteau féerique en forme de tête de licorne avec une crinière multicolore en crème et des détails dorés. Saveur : chocolat blanc et framboise.

## Gâteau Jungle

Décoré d'animaux comme des lions, des éléphants et des singes en pâte à sucre, ce gâteau ravira les amateurs d'aventures sauvages. Saveur : vanille et caramel.

55 €

8 parts



50 €

8 parts

## Gâteau Pirate

Un gâteau en forme de coffre au trésor ou de bateau, décoré avec des pièces en chocolat et des petits drapeaux. Parfum : chocolat et noisette.

60 €

10 parts

## Gâteau Arcs-en-Ciel

Des couches de génoise aux couleurs de l'arc-en-ciel, avec un glaçage blanc crémeux et des paillettes comestibles pour un effet magique.



70 €

12 parts

## Gâteau Harry Potter

Un gâteau inspiré de l'univers magique, décoré avec une écharpe Gryffondor, une baguette magique et des lunettes rondes en sucre. Saveur : chocolat noir et crème.



55 €

10 parts

## Gâteau Football

En forme de ballon de football ou décoré aux couleurs de l'équipe préférée, parfait pour les fans de sport. Saveur : vanille et chocolat.



65 €

12 parts

## Gâteau Espace

Un gâteau décoré de planètes, d'étoiles et de fusées en sucre. Parfum : chocolat et menthe pour une touche rafraîchissante.



50 €

8 parts

## Gâteau Fleur de Jardin

Un gâteau décoré de fleurs en crème et de papillons en sucre. Parfum : citron et myrtille.





60 €

10 parts

## Gâteau Lego

Un gâteau créatif avec des briques et des personnages Lego en sucre, parfait pour les enfants fans de construction. Saveur : chocolat au lait et noisette.



65 €

10 parts

## Gâteau de Licorne Arc-en-Ciel

Une combinaison du thème licorne et arc-en-ciel, avec des couleurs pastel et des détails dorés. Saveur : vanille et fruits rouges.



55 €

8 parts

## Gâteau Ferme des Animaux

Un gâteau décoré de petits animaux de la ferme (vaches, cochons, poules) en pâte à sucre. Saveur : caramel beurre salé.



60 €

10 parts

## Gâteau Voiture de Course

En forme de voiture ou décoré de drapeaux de course, ce gâteau est idéal pour les amateurs de vitesse. Parfum : chocolat et vanille.



65 €

12 parts

## Gâteau Sirène

Un gâteau inspiré de l'océan, avec des écailles multicolores, des étoiles de mer et une queue de sirène en sucre. Saveur : citron vert et noix de coco.



55 €

10 parts

## Gâteau Dino

Un gâteau préhistorique avec des dinosaures en pâte à sucre et un décor rappelant la jungle. Parfum : vanille et fraise.

## Gâteau de Jeu Vidéo

Inspiré des jeux vidéo populaires (Minecraft, Mario, Fortnite), ce gâteau est décoré avec des éléments pixelisés ou des personnages en sucre. Saveur : chocolat et pistache.



70 €

12 parts



50 €

8 parts

## Gâteau Vintage Floral

Un gâteau raffiné avec des motifs de fleurs pastel et des touches dorées. Idéal pour les anniversaires élégants. Saveur : framboise et vanille.

## Gâteau Cartoon

Inspiré des dessins animés préférés des enfants, ce gâteau peut être décoré avec des personnages comme Minnie, Mickey ou Peppa Pig. Saveur : chocolat blanc et fruits rouges.



60 €

10 parts

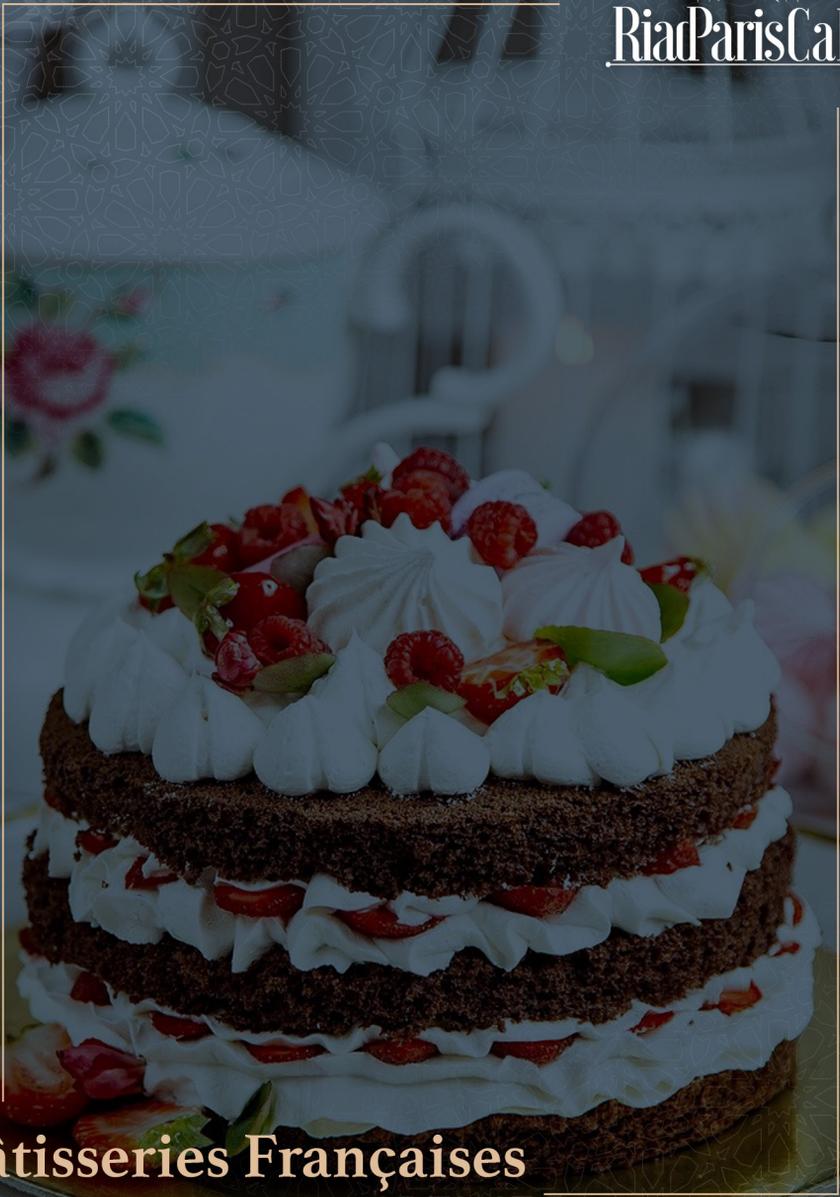


55 €

10 parts

## Gâteau Chocolat Surprise

Un gâteau en chocolat avec une surprise à l'intérieur : des bonbons ou des M&M's qui tombent lorsque le gâteau est coupé.



## Pâtisseries Françaises

*Découvrez l'excellence et le savoir-faire artisanal à travers  
des créations gourmandes et raffinées.*



1,20€

## Croissant au beurre

Un classique incontournable de la viennoiserie française. Léger, feuilleté et délicatement doré, le croissant au beurre est parfait pour commencer la journée avec gourmandise.

## Pain au Chocolat

Une pâte feuilletée pur beurre enroulée autour de deux barres de chocolat fondant. Une douceur idéale pour le petit-déjeuner ou le goûter.



1,50€



3,50€

## Mille-Feuille

Superposition élégante de trois couches de pâte feuilletée croustillante et de crème pâtissière vanillée, recouvert d'un glaçage délicat. Une pâtisserie raffinée pour les amateurs de tradition.

## Éclair au Chocolat

Pâte à choux légère garnie d'une onctueuse crème pâtissière au chocolat, recouverte d'un glaçage brillant au cacao. Un délice intemporel.



2,80€



4,00€

## Tarte aux Fraises

Fond de pâte sablée croustillant garni de crème pâtissière et de fraises fraîches nappées d'un sirop léger. La fraîcheur à l'état pur !

3,80€



## Paris-Brest

Inspiré de la célèbre course cycliste, ce dessert en forme de couronne est composé de pâte à choux garnie de crème pralinée et d'amandes effilées.

## Macaron

Une coque croquante à l'extérieur, fondante à l'intérieur, déclinée en une variété de saveurs : framboise, pistache, caramel beurre salé, chocolat...

1,80€

/ par pièce



4,50€



## Opéra

Un dessert élégant composé de fines couches de biscuit Joconde imbibé de café, ganache au chocolat et crème au beurre parfumée au café. Le tout couvert d'un glaçage au chocolat noir.

## Religieuse au Café

Deux choux superposés, garnis d'une crème pâtissière au café et délicatement glacés. Une douceur gourmande et réconfortante.

3,20€



4,80€



## Saint-Honoré

Un dessert majestueux alliant pâte feuilletée, petits choux garnis de crème et décorés avec un caramel croquant, surmonté de crème chantilly.

3,90€



## Tarte Tatin

La célèbre tarte renversée aux pommes caramélisées, servie tiède.  
Une création fondante et gourmande qui ravira les amateurs de fruits.

## Financier

Petit gâteau moelleux à base de poudre d'amandes, parfait pour accompagner un thé ou un café. Un délice simple et raffiné.

2,20€



1,00€

par pièce

## Madeleines

De petites douceurs moelleuses au parfum de beurre et de vanille, reconnaissables à leur jolie forme en coquillage.



## Chausson aux Pommes

Une viennoiserie croustillante garnie d'une compote de pommes légèrement sucrée et parfumée. Idéal pour une pause douceur.

2,00€



3,50€



## Baba au Rhum

Un dessert généreux imbibé d'un sirop au rhum et accompagné d'une crème chantilly. Une explosion de saveurs pour les amateurs de gourmandises.



12,00€

part  
entière

## Galette des Rois

Une pâte feuilletée dorée et croustillante renfermant une délicieuse frangipane à l'amande. Traditionnelle et conviviale.

## Clafoutis aux Cerises

Un dessert léger où les cerises sont plongées dans une pâte à flan sucrée, cuite au four. Un incontournable des tables françaises.



3,00€



1,50€

## Canelé de Bordeaux

Petit gâteau caramélisé à l'extérieur et tendre à l'intérieur, parfumé au rhum et à la vanille. Une spécialité emblématique de Bordeaux.

## Kouign-Amann

Originaire de Bretagne, ce gâteau feuilleté est riche en beurre et en sucre caramélisé. Une gourmandise croustillante et fondante à la fois.



3,20€



2,80€

## Brioche Pralinée

Une brioche moelleuse garnie de pralines roses croquantes. Parfaite pour un goûter gourmand et généreux.

# Pâtisseries Marocaines

*Savourez l'authenticité et les saveurs uniques d'un savoir-faire ancestral.*



3,00€

par  
portion

## Sellou

Un mélange énergisant à base de farine grillée, d'amandes, de graines de sésame, de miel et d'épices. Parfait pour les occasions festives.

## Chebakia

Un incontournable du Ramadan, cette pâtisserie est faite d'une pâte parfumée à la fleur d'oranger, frite, puis enrobée de miel et parsemée de graines de sésame.



1,50€



1,20€

## Ghriba

Petits biscuits fondants aux amandes ou à la noix de coco, parfois parfumés à la cannelle. Ils sont légèrement craquelés à l'extérieur et fondent en bouche.

## Briouates aux Amandes

Des triangles de feuilles de brick croustillantes farcis d'une délicieuse pâte d'amandes parfumée à la fleur d'oranger, puis enrobés de miel.



2,00€



1,80€

## Kaâk d'Essaouira

Petits biscuits secs aux arômes subtils d'anis, de fleur d'oranger et de sésame. Une spécialité emblématique de la ville côtière d'Essaouira.

1,50€

par unité

## Baghrir

Connues comme les "crêpes mille trous", elles sont légères, spongieuses et délicieuses servies chaudes avec du miel et du beurre fondu.



2,50€

## Makroud aux Dattes

Pâtisserie traditionnelle à base de semoule fine, farcie de pâte de dattes parfumée à la cannelle, frite ou cuite au four, puis trempée dans du miel.



1,50€

## Fekkas aux Amandes

Biscotti marocains croquants, riches en amandes et parfois agrémentés de raisins secs ou d'anis. Parfaits pour accompagner un thé à la menthe.



4,00€

## M'hancha

La "serpentine" est une pâtisserie en forme de spirale, garnie d'une délicieuse pâte d'amandes parfumée à la fleur d'oranger et légèrement caramélisée au four.



1,80€

## Zlabia

Une friandise croquante à l'extérieur, tendre à l'intérieur, en forme de spirale et généreusement enrobée de miel. Une douceur populaire lors du Ramadan.



2,50€



## Corns de Gazelle

De fines pâtisseries en forme de croissant, fourrées d'une délicate pâte d'amandes parfumée à la fleur d'oranger, puis délicatement saupoudrées de sucre glace.

## Sablés Marocains à la Confiture

Des petits biscuits sablés délicatement fondants, garnis d'une couche de confiture à la fraise ou à l'abricot et parfois décorés de noix de coco râpée.

1,50€



1,50€



## Msemen

Des crêpes feuilletées marocaines croustillantes, servies nature ou avec du miel et du beurre, idéales pour le goûter.

## Batbout Farci

De petits pains marocains moelleux farcis aux amandes, dattes ou encore au miel pour une version sucrée gourmande.

3,00€



2,50€



## Beghrir au Chocolat

Une variante moderne des baghrirs traditionnels, nappée de chocolat fondant pour satisfaire les amateurs de gourmandise chocolatée.

1,20€



## Ghrouiba

Biscuits croquants et friables à base de farine, beurre, amandes ou noix de coco, délicatement parfumés à la vanille.

## Pastilla au Lait et aux Amandes

Une version sucrée de la pastilla avec des feuilles croustillantes, garnies d'un mélange d'amandes grillées et de crème parfumée à la fleur d'oranger.

3,50€



2,00€



## Halwa Chehiya

Petites douceurs marocaines à base de semoule, parfumées au beurre et au miel, souvent agrémentées d'amandes et de cannelle.

## Tcharak (Croissants aux Amandes)

Des biscuits croquants en forme de croissants, garnis de pâte d'amande et enrobés d'une fine couche de sucre glace.

2,50€



3,50€



## Baklawa Marocain

Des couches de feuilles de brick garnies d'amandes, de pistaches et de noix, arrosées d'un sirop parfumé à la fleur d'oranger. Une gourmandise riche et irrésistible.



*Gâteaux sur mesure pour vos plus belles occasions :  
Mariages, Anniversaires, Événements...*

 **Maison RiadParisCake**  
**170, Grande Rue 92310**  
**Sèvres**

 **06 52 68 81 04**

 **riadpariscake@gmail.com**

**Suivez-nous**

