

Cakes by Dr. Sophie

Créations de gâteaux sophistiqués sur mesure.
En Suisse Romande.



www.cakesbydrsophie.ch

Cakes by
Dre.
Sophie



CUPCAKES FLORAUX

GENÈVE, SUISSE

WWW.CAKESBYDRSOPHIE.CH



Cakes by Dr. Sophie

L'art du cake design, le plaisir du goût

Ici nous croyons que la beauté et la gourmandise peuvent s'allier avec la santé pour offrir des créations uniques, qui émerveillent autant les yeux que les papilles. Médecin de formation et passionné de cake design, j'ai voulu transformer ma fascination pour les fleurs et les sculptures en véritables œuvres d'art comestibles. Chaque gâteau est pensé comme un tableau vivant, mêlant des saveurs authentiques et des décorations sophistiquées. Des Gâteaux qui racontent votre histoire. Que vous souhaitiez un design minimaliste et chic ou une pièce montée, nous nous adaptons à vos envies et à votre vision. Chaque gâteau est conçu sur mesure, dans le respect de vos attentes et de nos standards de qualité.

Je m'efforce de réinventer les gâteaux traditionnels en proposant des créations à la fois délicieuses et meilleures pour la santé :

- Moins de sucre pour des saveurs équilibrées.
- Ingrédients locaux, frais et de qualité, pour valoriser les richesses de nos terres, qui subliment les goûts et textures

SOPHIE

www.cakesbydrsophie.ch
drsophiasecrets@gmail.com
IG: cakesbydrsophie

Portfolio

Notre expertise unique réside dans la décoration de gâteaux en fleurs modernes en papier azyme, délicates et légères, et, en sculpture à base de crème, qui transforment chaque gâteau en un véritable jardin comestible, ou en tableau unique. Que ce soit pour des mariages, anniversaires ou autres événements, nous nous efforçons de capturer la personnalité et l'esprit de chaque occasion à travers des compositions uniques.



Notre façon de procéder



01. CONSULTATION

La première étape de votre parcours de gâteau commence par une consultation individuelle avec Sophie, qui vous guidera dans notre processus et répondra à toutes vos questions.

02. DÉGUSTATION

Passons maintenant à la partie la plus délicieuse de l'organisation de votre événement! Pour les gâteaux de mariage, vous découvrirez six de nos saveurs dans une boîte de dégustation. Ces saveurs peuvent être choisies à l'avance dans notre menu.

03. LIVRAISON

Nous communiquerons directement avec le coordinateur de votre site ou l'organisateur de votre événement et nous nous chargerons de livrer votre gâteau, de le transporter de notre studio à votre site et de l'assembler avec le plus grand respect.

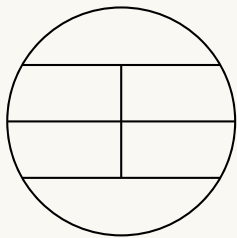
PORTIONS DE GÂTEAU



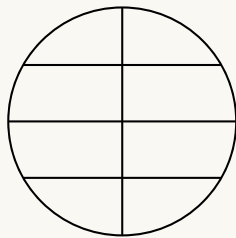
Part de 5x3 cm

Portion parfaite pour les gâteaux

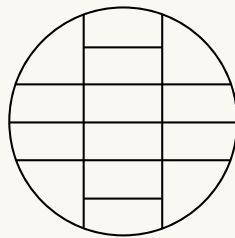
Quatre couches de génoise et trois couches de crème.



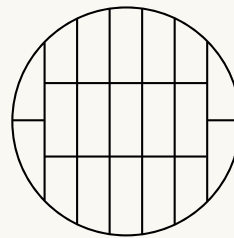
Cake de 10cm
6 parts



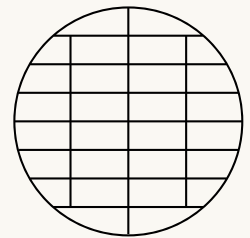
Cake de 12 cm
8 parts



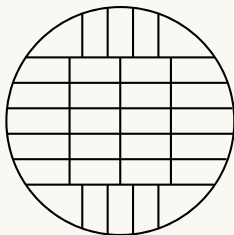
Cake de 15 cm
14 parts



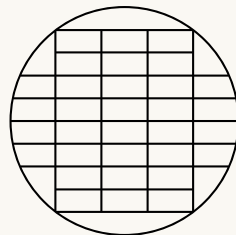
Cake de 18cm
15 parts



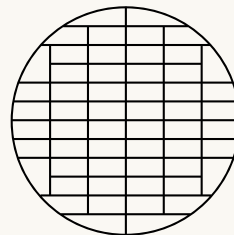
Cake de 20 cm
26 parts



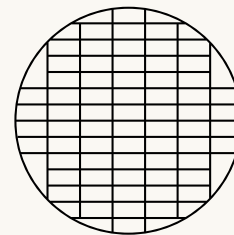
Cake de 23 cm
30 parts



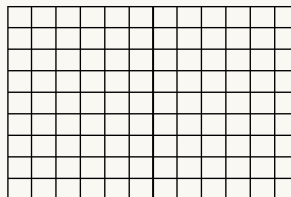
Cake de 25 cm
38 parts



Cake de 28 cm
56 parts



Cake de 35 cm
76 parts



Cake de 30 x 45 cm
108 parts

MENU DE SAVEURS

Notre menu de gâteaux signature offre une gamme de combinaisons de saveurs passionnantes et parfaitement équilibrées. Tous les gâteaux sont fabriqués sur commande à partir de meilleurs ingrédients naturels et biologiques, d'origine locale si possible pour la saveur la plus délicieuse et ne contiennent aucun conservateurs.

CITRON & COCO

Un gâteaux acidulé au citron biologique, arrosé de sirop de citron fourré d'une ganache chocolat blanc citron et coco caramélisé

EXPRESSO & NOISETTE

Un gâteaux au chocolat gourmand infusé de liqueur de café et fourré de crème au beurre à la meringue suisse et aux noisettes

LEMON GOLD SIGNATURE

un gâteau moelleux et fondant aux citrons, avec un cœur de coulis d'ananas et mangue et d'une ganache veloutée au citron subtilement acidulé et un enrobage soyeux de butter ganache.

CAROTTE & ORANGE

Un gâteaux au carottes délicieusement épicé, remplie d'une marmelade d'orange biologique et soit d'une crème au beurre à la meringue suisse, soit une crème au beurre ganache chocolat blanc.

FRUIT DE LA PASSION & MIEL

Une génoise délicate et légère au miel remplie d'une crème au beurre à la meringue suisse acidulée aux fruits de la passion

VANILLE & FRAMBOISE

Un gâteaux à la vanille moelleux et humide, garni de confiture de framboise biologique et de crème au beurre à la meringue suisse à la vanille

MENU DES SAVEURS

DES SAVEURS PERSONNALISÉES PEUVENT ÊTRE CRÉES SUR DEMANDE

Nos gâteaux contiennent des produits laitiers et des œufs, certains parfums contiennent des noix. À consommer dans les 24h pour une fraîcheur maximale.

Pour éviter tous risques de contaminations nous ne proposons pas encore des gâteaux sans gluten.

BANANA DORÉE

Un gâteau gourmand aux cacahuètes, remplie de sa ganache à la banane et ses morceaux de banane et cacahuètes caramélisées.

VELOUR ROSE & AMARETTO

Un gâteau délicatement imbibé de sirop d'amaretto, qui révèle une couleur rose subtilement obtenue grâce au jus de betterave, remplie d'une butter ganache onctueuse

...

Informations complémentaires

01. ÉTAGES FICTIFS

L'aspect extérieur d'un faux étage ne permet pas de le distinguer d'un vrai étage. Il est fabriqué en polystyrène léger et décoré de la même manière qu'une génoise. Pour certaines créations, les étages factices peuvent être efficaces pour ajouter de la hauteur et de l'effet dramatique sans gaspiller beaucoup de gâteau. Pour certaines créations, ils peuvent également contribuer à réduire les coûts, s'ils sont complétés par un "gâteau à découper".

02. LIVRAISON

Les frais de livraison sont déterminés en fonction du kilométrage entre votre lieu de travail et notre studio de Noville et du temps nécessaire à l'assemblage. En général, les certains gâteaux sont transportés pré-empilés et ne nécessitent pas de temps d'assemblage sur le lieu de la cérémonie. Les gâteaux plus grands sont souvent transportés semi-assemblés et finis sur place, ou nécessitent un assemblage complet sur place.

03. SUPPORTS À GÂTEAUX

Nous n'offrons pas de service de location de présentoirs à gâteaux, et ce service sera indiqué sur votre facture finale. Vous aurez la possibilité de retourner le présentoir à gâteaux pour un remboursement complet ou de le garder comme souvenir de votre journée spéciale..

04. ACOMPTES ET FRAIS DE RÉSERVATION

Une fois votre devis reçu et votre projet approuvé, un acompte non remboursable de 50 % est requis pour confirmer votre réservation. Pour les grands gâteaux, le solde doit être réglé au plus tard six semaines avant la date de votre événement. Si notre style vous plaît et que vous souhaitez que nous réalisons votre gâteau sans encore définir tous les détails de la conception, vous avez la possibilité de verser des frais de réservation non remboursables, calculés en fonction de la taille du gâteau. Ces frais garantiront votre date et seront déduits du montant total de votre commande.

05. GÂTEAU ANNIVERSAIRE POUR LES MARIAGES

Une réplique supplémentaire de l'étage supérieur peut également être fournie, présentée séparément dans une boîte nouée avec un ruban, si vous souhaitez la congeler pour la déguster plus tard. Les prix dépendent de la conception du gâteau.

Commençons



N'hésitez pas à nous contacter

- *Si vous êtes des amoureux du cake design sophistiqué et novateur.*
- *Si vous recherchez l'exception*
- *Si vous êtes organisateurs d'événements qui veulent marquer les esprits.*
- *Si vous souhaitez offrir une expérience culinaire qui célèbre à la fois le goût et l'esthétique.*

SOPHIE

+41 0 779394577

drsophiasecrets@gmail.com

IG: Cakesbydrsophie