

DES GÂTEAUX TENDRES



POUR CEUX QUI S'AIMENT

# Brochure *mariages* 2025



DEP.



2019

# *Kika & Co.*

*créatrice de douceur*

LYON

# QUI SUIS-JE ?



Diplômée d'un CAP pâtisserie depuis 2018, c'est avec beaucoup de passion que je vous propose des gâteaux d'évènements à la hauteur de vos attentes. Spécialisée dans les layers cakes, j'ai à coeur de vous proposer des gâteaux aussi beaux que bons, qui sauront ravir vos papilles et émerveiller vos convives.

Mariages, baptêmes, anniversaires ou même évènements d'entreprise, je confectionne vos gâteaux à la demande, dans mon atelier situé à Irigny (69).



# *des gâteaux TENDRES* POUR CEUX *qui s'aiment*

Créer des gâteaux uniques  
pour marquer les grands moments

Sublimer vos moments de fêtes et de retrouvailles  
avec à des desserts d'exception.

Rassembler ceux qui s'aiment autour de gourmandises  
pour créer des souvenirs tendres et réconfortants.

GOURMANDISE  
TENDRESSE  
AMOUR  
PARTAGE  
DOUCEUR  
GÉNÉROSITÉ



# LES SAVEURS



## Des fruits de saison

Chez Kika & Co', nous avons à coeur de respecter les saisons et vous offrir les fruits les plus savoureux du marché. Des produits frais, locaux et de saison pour vous offrir une expérience gustative exceptionnelle.

## Au gré de vos envies

Envie de fraîcheur, de douceur et de gourmandise ?  
Kika & Co' propose une carte des saveurs large et variée, avec des saveurs classiques ou originales afin de répondre à toutes les envies.

## Pour tout le monde

Toutes les pâtisseries que propose Kika & Co' s'adaptent à vos allergies ou vos contraintes alimentaires. Sans gluten, sans lactose ou vegan, tout est possible afin que chacun puisse se faire plaisir sans restrictions.

Toujours avec des produits locaux et de saison !



# DOUCEUR D'ÉTÉ

## LES FRUITS JAUNES

*De juin à septembre*

Pêche – Vanille

Molly cake vanille – Chantilly mascarpone infusée à la verveine – Compotée de pêches

Pêche – Verveine

Molly cake vanille – Chantilly mascarpone infusée à la verveine – Compotée de pêches

Abricot – Romarin

Molly cake vanille – Chantilly mascarpone infusée au romarin – Compotée d'abricots

Abricot – Amande

Molly cake vanille – Chantilly mascarpone à l'amande – Compotée d'abricots – Amandes torréfiées

## LES FRUITS ROUGES

*LA FRAISE (de mai à août) / LA FRAMBOISE (de juin à octobre)*

*Possible de remplacer par un confit de fruits rouges en hors saison (excepté le framboise-passion)*

Fraise OU Framboise – Vanille

Molly cake vanille – Chantilly mascarpone vanille – Fraises ou framboises fraîches

Fraise OU Framboise – Herbes fraîches (menthe, basilic ou verveine)

Molly cake vanille – Chantilly mascarpone infusée menthe, basilic ou verveine – Fraises ou framboises fraîches

Fraise OU Framboise – Citron

Molly cake citron – Chantilly mascarpone citron – Fraises ou framboises fraîches

Framboise – Passion

*(possible uniquement en fruits frais de juin à octobre)*

Molly cake vanille – Chantilly vanille – Crémeux passion – Framboises fraîches





# ENVIE DE FRAÎCHEUR

## CITRON

100% citron jaune

Molly cake citron - Chantilly mascarpone citron - Curd citron

Citron - Earl grey

Molly cake citron - Ganache montée earl grey - Curd citron jaune

Citron - Praliné

Molly cake citron - Ganache montée praliné - Curd citron - Croustillant praliné

Citron vert - Basilic

Molly cake citron - Chantilly mascarpone basilic - Curd citron vert

## EXOTIQUE

Passion - Chocolat blanc

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat blanc - Curd passion - Croustillant passion

Mangue - Passion

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille - Curd passion - Mangues fraîches

Noix de coco - Citron vert

Molly cake noix de coco - Chantilly noix de coco - Curd citron vert





# CUEILLETTE D'AUTOMNE

## FRUITS DU VERGER

Pommes - Vanille (ou épices)

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille (ou épices) - Compotée de pommes

Pommes - Caramel

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille - Crèmeux caramel - Compotée de pommes

Poire - Vanille (ou épices)

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille (ou épices) - Poires pochées à la vanille

Poire - Chocolat

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat noir - Poires pochées à la vanille

Poire - Noisettes - Tonka

Molly cake noisettes - Chantilly mascarpone fève tonka - Poires pochées à la tonka - Noisettes torréfiées

## CAFE & CARAMEL

Vanille - Caramel - Fève tonka

Molly cake vanille - Chantilly fève tonka - Crèmeux caramel - Croustillant fève tonka

Café - Noisettes

Molly cake noisette - Ganache montée chocolat café - Noisettes torréfiées

Tiramisu

Molly cake cacao imbibé au café - Chantilly mascarpone café - Croustillant café

Le roudoudou

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat blanc - Crèmeux caramel - Noisettes torréfiées





# FORT EN CHOCOLAT

Chocolat noir ou au lait au choix

100% chocolat

Molly cake cacao - Ganache montée chocolat - Croustillant chocolat

Vanille - Chocolat

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille - Croustillant chocolat

Chocolat - Caramel

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat - Crémeux caramel

Chocolat - Praliné

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat noir - Praliné pur - Croustillant praliné

Façon Snickers

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat - Crémeux caramel - Cacahuètes grillées

Chocolat - Fruit de la passion

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat au lait - Crémeux fruit de la passion





# TARIFS

## Des pâtisseries *uniques* et *personnalisées*

Chaque gâteau est unique et le prix dépend de ce que vous souhaitez en terme de goût et de décoration. Le cake design requiert du temps et de la réflexion pour un résultat à la hauteur de vos attentes.

### Naked cake

Lissage semi-recouvert  
où l'on voit le gâteau à travers  
A partir de 8€ la part



### Layer cake

Lissage plein, blanc ou coloré  
A partir de 9€ la part



## La livraison

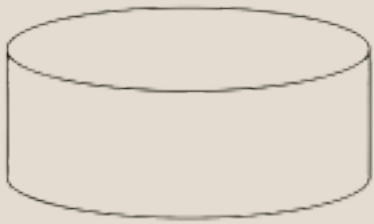
La livraison est obligatoire pour les commandes supérieures à 70 parts  
(3 étages), facturée au kilomètre depuis mon atelier (sur devis).

En dessous de 70 parts, le gâteau est à récupérer à l'atelier situé à Irigny

Pour les gâteaux de 4 étages et plus, un supplément de montage  
sur place sera appliqué (à partir de 50€)



# Un gâteau de mariage *à votre image*



En dessous de 25 parts  
1 seule saveur possible



De 25 à 70 parts  
1 seule saveur possible



A partir de 70 parts  
2 saveurs possibles



A partir de 120 parts  
3 saveurs possibles



A partir de 180 parts  
3 saveurs possibles

*La hauteur et le diamètre des étages s'adaptent au nombre de parts nécessaires*



# Un gâteau de mariage *à votre image*





# Réservez *votre* *gâteau* de rêve



07 61 14 75 29

info.kikandco@gmail.com

 : [@kika\\_andco](https://www.instagram.com/kika_andco)

Atelier situé à Irigny (20mn de Lyon)

Commande via le formulaire de contact  
disponible sur mon site Internet

<https://www.kikandco.fr>