



Clara Jung

ÉVÉNEMENTS

SOMMAIRE

- 03 NOTRE ENGAGEMENT
- 04 NOS FORMULES
- 07 CASCADE DE DOUCEURS
- 08 NOS BEST SELLERS
- 09 PIÈCES MONTÉES SUR-MESURE
- 10 MIGNARDISES
- 11 NUMBER & LETTER CAKE
- 12 NOS ATTENTIONS
- 13 FÊTES DE FIN D'ANNEE
- 14 RÉSERVATION
- 15 ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
- 16 CONTACTEZ-NOUS!



NOTRE ENGAGEMENT

A
R
T
I
S
A
N
S

D'
E
X
C
E
L
L
E
N
C
E



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

Tarif : 2€/pièce

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
- Financiers sous 3 parfums
- Mini brownie cacahuètes

Tarif : 20 Pièces = à partir de 40€ TTC

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
- Financiers sous 3 parfums
- Mini brownie cacahuètes

Tarif : 20 Pièces = à partir de 40€ TTC

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

-Pâtisseries individuelles = environ 7€

Support rond, acrylique à niveaux (achat) sur devis.

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.



NOS BEST-SELLERS



Rocher Léon



Couronne de Paris Brest



Tarte Pistache Fleur d'Oranger

NOS CRÉATIONS À PARTAGER

Savourez l'élégance et le goût de nos pâtisseries individuelles, également disponibles en format à partager, idéales pour sublimer votre buffet.

Formats :

Deux formats sont disponibles jusqu'à 8 parts.

Tarifs :

Entre 28€ et 56€/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.



Fleur de Vanille



Chocolat Noisette

PIÈCES MONTÉES SUR-MESURE



Nos prestations “sur mesure” s'adaptent à vos besoins, pour des créations allant de 40 à 180 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.

Sur demande, nous pouvons y ajouter **le logo de votre entreprise** (sans pâte à sucre), sur devis.

Conservation : au réfrigérateur avant dégustation

Disponibles : Du 1er février au 15 décembre, hors fermetures annuelles.



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 complet.

Elles sont disposées sur des plateaux blancs élégants de 28x42cm.

Exemple de mignardises :

- Paris-Brest
- Tartelette pistache-fleur d'oranger
- Vanille caramel
- Royal chocolat praliné
- Fleur citron

Tarifs des coffrets d'assortiment de 5 variétés :

- x 10 Mignardises = 25€ TTC
- x 20 Mignardises = 50€ TTC

Conservation : au réfrigérateur avant dégustation

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 Vegan possible sous demande

Tarifs et formats des designs :

Formats disponibles : 16, 30, 40 et 60 parts.
à partir de 105€ TTC

Conservation : au réfrigérateur avant dégustation

Disponibles : du 1er février au 15 décembre, 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€ 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.

Conservation : à température ambiante

Disponibles : toute l'année. Shortbread à éviter l'été.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Royaume



Parts de Galette des Rois



Galette des Rois

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 : entre 35€ et 75€

Conservation :

Bûches : au réfrigérateur avant dégustation
Gallettes 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.



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'1h30 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

