

Votre guide des
GÂTEAUX
SUR MESURE



par Cake J'adore - Genève

Une maison d'exception fondée par une architecte devenue cake designer.

Partenaire privilégié du Four Seasons Hotel des Bergues Genève

QU'EST-CE QU'UN GÂTEAU SUR MESURE

Un gâteau sur mesure est une véritable sculpture comestible, créée en pièce unique pour un seul événement, et pensée en parfaite harmonie avec :

- L'esthétique de votre réception
- Vos fleurs et votre scénographie
- L'essence de votre identité ou de votre marque
- Votre histoire et vos préférences gustatives



Grâce à ma formation en architecture, je conçois et réalise chaque pièce à la main, sur plusieurs jours, en utilisant des techniques plus proches de la maquette architecturale et des beaux-arts que de la pâtisserie du quotidien.

Comment est créé votre gâteau sur mesure

Pour vous offrir une vision claire de votre investissement, voici les étapes clés qui donnent vie à votre gâteau sur mesure:

1. Direction créative

Nous échangeons sur votre événement, la palette de couleurs, le nombre d'invités et l'enveloppe budgétaire. À partir de cela, je vous propose des concepts visuels.

2. Architecture des saveurs

Ensemble, nous sélectionnons les génoises, garnitures et finitions les plus adaptées à la saison, à votre menu et à vos invités, en assurant l'équilibre juste entre saveur, texture et harmonie structurelles.

3. Cuisson & préparation

Plusieurs couches sont cuites pour chaque étage, puis refroidies, égalisées, empilées et garnies. Des temps de repos permettent au gâteau de se stabiliser, pour un résultat net et impeccable à la découpe.

4. Structure & finition

Un système de support interne est conçu et mis en place, puis le gâteau est entièrement gainé de ganache avant d'être sublimé par une couverture délicate de pâte à sucre.

5. Decoration

Les fleurs en sucre et autres éléments décoratifs sont façonnés à la main sur plusieurs jours. Des détails peints et des éléments architecturaux viennent ensuite sublimer l'ensemble.

6. Livraison & installation

Le gâteau est transporté avec la plus grande précaution, parfois assemblé sur place, et la livraison est coordonnée avec votre wedding planner ou votre lieu de réception pour une installation fluide et discrète.

Même un gâteau visuellement simple et épuré représente souvent 20 à 40 heures de travail. Les créations de grande taille et fortement architecturales peuvent en nécessiter bien davantage.

DÉLAIS ET RÉSERVATIONS

Je n'accepte qu'un nombre limité de commandes chaque mois, afin de préserver la qualité et le caractère véritablement sur mesure de chaque création.

- *Mariages & grandes célébrations privées : idéalement 3 à 6 mois à l'avance.*
- *Grands événements professionnels : au minimum 6 à 8 semaines à l'avance.*
- *Célébrations jusqu'à 30 convives : idéalement 2 à 4 semaines à l'avance.*

Une réservation anticipée est fortement recommandée, en particulier entre mai et octobre.

INVESTISSEMENT

Les gâteaux sur mesure sont tarifés en fonction :

- du nombre de parts
- de la taille visuelle
- de la complexité du design
- de la livraison et de l'installation sur place

Gâteaux de célébration

À partir de CHF 500.- pour un design simple, raffiné et parfaitement adapté aux petites réceptions.

Wedding cakes

À partir de CHF 1'800.-, la plupart des couples investissant entre CHF 2'500.- et CHF 4'000.- pour une pièce montée de plusieurs étages.

Gâteaux d'entreprises

Les projets de marque entièrement sur mesure commencent à partir de CHF 2'000.-, en fonction du briefing créatif, du volume et de l'impact recherché.

Si vous cherchez avant tout "un gâteau pour le dessert" plutôt qu'une pièce maîtresse signature, une pâtisserie classique sera sans doute plus adaptée.

GOÛT ET INGREDIENTS

Mes gâteaux sont pensés pour être aussi mémorables en bouche qu'à l'œil.

- J'utilise des ingrédients suisses et européens de haute qualité, sélectionnés avec soin.
- Les saveurs sont adaptées à vos goûts, à vos traditions culturelles et à votre menu, afin que votre gâteau soit réellement dégusté et apprécié, et pas seulement admiré.
- Chaque création est conçue pour allier une tenue parfaite et facilité de service.

Certaines préférences alimentaires peuvent être prises en compte sur demande.

Ce que je ne fais pas

Afin de maintenir la qualité exceptionnelle de chaque création, je choisis de ne pas proposer:

- Personnages sous licence, créations inspirées de l'univers de Disney, Pixar, des super-héros, etc.
- Gâteaux d'anniversaire standard, pour des célébrations moins formelles.
- Commandes de dernière minute ou à budget limité.

Si votre recherche s'oriente vers un gâteau d'anniversaire simple et thématique, je serai ravie de vous orienter vers des adresses plus adaptées à Genève.

Pour qui est ce service sur mesure

Ce service exclusif est idéal si vous:

- Appréciez l'artisanat, le design et le souci du détail.
- Organisez un mariage, une célébration marquante ou un événement d'entreprise où l'esthétique joue un rôle central.
- Souhaitez une pièce maîtresse unique, mémorable, dont vos invités se souviendront bien au-delà de la dégustation.



COMMENT INITIER VOTRE PROJET CRÉATIF

Pour commencer à concrétiser votre vision, veuillez m'adresser un courriel à: info@cakejadore.ch

Merci d'inclure les informations suivantes:

- Date et lieu de l'événement
- Type de célébration
- Nombre approximatif d'invités
- Budget envisagé
- Toute inspiration pertinente (thème, palette de couleurs, ambiance, fleurs, etc.)

Je vous répondrai ensuite dans les meilleurs délais afin de confirmer la disponibilité de votre date, d'explorer les possibilités dans le cadre de votre budget et de vous proposer les étapes suivantes.