



Cindy Patiss



Vos pâtisseries sur mesure



Je m'appelle Cindy et depuis toujours, la pâtisserie est ma plus grande passion. C'est à l'âge de 21 ans que j'ai décidé de suivre mon cœur et de me reconverter professionnellement pour vivre pleinement de cet art sucré. J'ai intégré une formation spécialisée afin d'obtenir mon diplôme de pâtissière, et ce fut le début d'une aventure extraordinaire. Mes premières créations ont immédiatement séduit mon entourage, ce qui m'a encouragée à continuer sur cette voie. Aujourd'hui, je réalise mon rêve en confectionnant des gourmandises sur mesure pour toute sorte d'événements : mariages, anniversaires, baby showers, baptêmes, Noël et bien d'autres occasions festives.

Chaque jour, je mets tout mon amour et mon savoir-faire dans la réalisation de desserts uniques qui ravissent les yeux et les papilles. Rejoignez-moi dans cet univers sucré et laissez-moi transformer vos moments spéciaux en souvenirs délicieux et inoubliables.

06 68 65 14 22
cindypastry18@gmail.com

Macarons



LE MACARON À
L'UNITÉ
1€20



LA BOÎTE DE DEUX MACARONS
PERSONNALISABLES
3€90



NUMBER/LETTER
CAKE MACARONS
Sur devis

Goûts Macarons



Framboise



Fraise



Vanille



Caramel



Chocolat



Passion



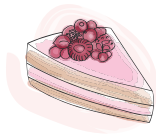
Fruits rouges



Praliné



Entremets



ENTREMET À LA PART
3€70



NUMBER/LETTER
CAKE ENTREMET
4€50

Goûts entremet



Framboise



Fraise



Vanille
Fruits rouges



Caramel
Chocolat



Forêt noire



Royal

Goûts number / letter cake



Mascarpone
Framboise



Chocolat blanc
Fraise



Chocolat blanc
Framboise



Praliné
Kinder



Façon
Snickers



Fruits
exotiques



Pièce montée



PIÈCE MONTÉE DE
CHOUX
Sur devis

Cake Design

A PARTIR DE 5€50 LA PART

Chocolat

100% CHOCOLAT

Molly cake cacao - Ganache montée
chocolat - Croustillant chocolat

CHOCOLAT - CAMEL

Molly cake vanille - Ganache montée
chocolat - Crèmeux caramel

CHOCOLAT- PRALINÉ

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

Fruits rouges

FRUITS ROUGES- CHOCOLAT BLANC

Molly cake vanille - Ganache montée choco blanc -
Confit de fruits rouges

FRUITS ROUGES - VANILLE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille -
Confit de fruits rouges

FRUITS ROUGES - CHOCOLAT NOIR

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat noir
- Confit de fruits rouges

Pêche ou abricot

PÊCHE- VANILLE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille-
Compotée de pêche

ABRICOT - VANILLE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille -
Compotée d'abricots

Mangue

MANGUE - PASSION

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

Framboise ou fraise

FRAMBOISE OU FRAISE - VANILLE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille -
Fraises ou framboises

FRAISE OU FRAMBOISE-

CHOCOLAT BLANC

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat
blanc - Fraises ou framboises

FRAISE OU FRAMBOISE-CITRON

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone citron -
Fraises ou framboises

FRAMBOISE-PASSION

Molly cake vanille - Chantilly vanille - Curd passion
- Framboises

FRAMBOISE - CHOCOLAT NOIR

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat
noir - Framboises

Poire ou pomme

POIRE - VANILLE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille-
Poires

POIRE - CHOCOLAT

Molly cake vanille - Ganache montée chocolat
noir - Poires

POMME-VANILLE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone vanille -
Compotée de pommes

POMME-CAMEL

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

*Les fruits sont possibles toute l'année avec un
coulis à base de purée de fruits en
remplacement de fruits frais.*