

ENTREPRISE

Vous célébrez un évènement professionnel (anniversaire, inauguration, lancement de projet...) et vous souhaitez un gâteau, des cupcakes, des sablés ou encore un number cake à l'image de votre marque ou logo d'entreprise ?

DÉCOUVREZ NOUS !



Chez Sugar Sugar, nous croyons que chaque gâteau à une histoire à raconter, fondée en 2013, notre atelier de cake design et biscuiterie est le fruit d'une passion pour la pâtisserie et l'art, fusionnée ensemble pour créer des pièces uniques. Nous comprenons l'importance d'offrir à vos clients, partenaires ou collaborateurs une expérience culinaire unique et mémorable!

Une nouvelle façon de communiquer pour vous les professionnels, avec nos gâteaux et biscuits personnalisés. Le concept de communication et de marketing comestible développé par Sugar Sugar vous permet d'être original et différent pour vos événements et réceptions avec une impression alimentaire unique et de se démarquer avec un logo comestible, un décor personnalisé en sucre ou azyme.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Des produits gourmands,
faits maison et artisanaux



Un lieu 100% Made in de
Nantes implanté depuis
déjà 10 ans



Créations uniques et sur
mesures

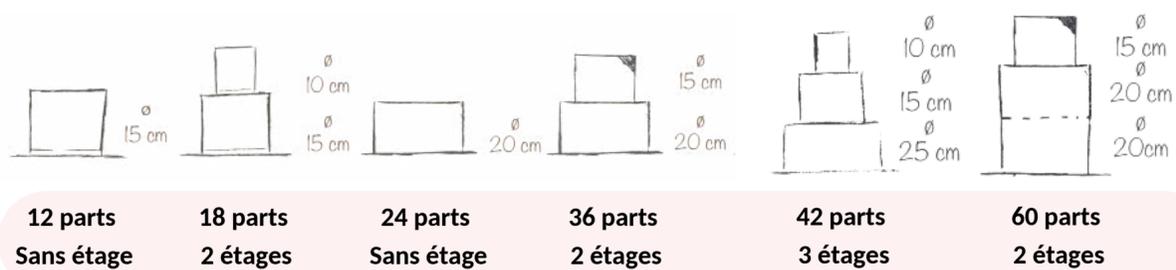


NOTRE GAMME:

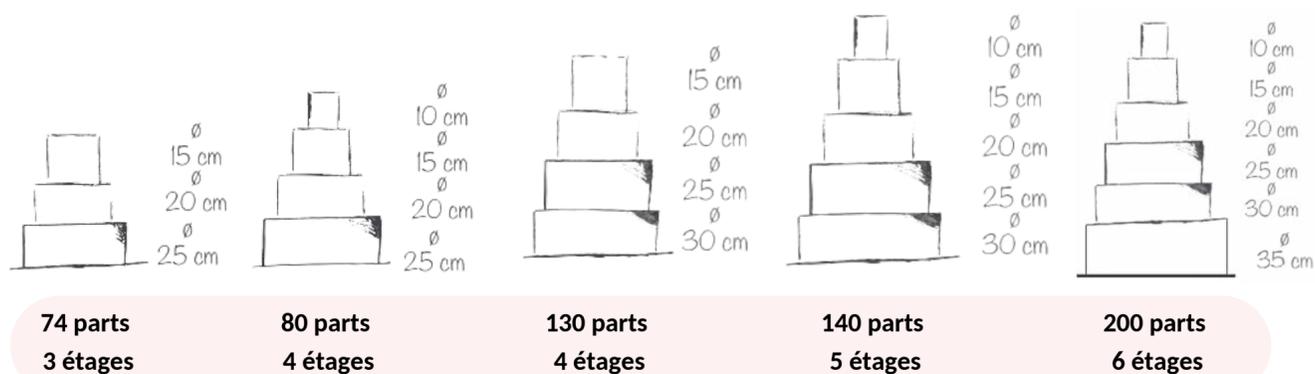
Gâteaux sur-mesure



Sublimez vos événements professionnels avec nos gâteaux décorés et personnalisés. Chaque création est un chef-d'œuvre unique, conçu pour capturer l'esprit de votre marque et impressionner vos clients. Faites de chaque occasion une célébration mémorable avec nos gâteaux aussi beaux que délicieux !



FORMATS



PARFUMS

- **Parfum 1:** Vanille / Framboise / Croquant Praliné
- **Parfum 2:** Vanille / Chocolat au lait / Croquant praliné
- **Parfum 3:** Chocolat / Caramel / Crumble Sablé breton
- **Parfum 4:** Vanille / Kinder / Eclats de Kinder
- **Parfum 5:** Citron / Framboise / Coulis framboise
- **Parfum 6:** Citron pavot / Passion / Croquant Spéculos
- **Parfum 7:** Amande / Chocolat blanc fleur d'oranger / Croquant Pistache
- **Parfum 8:** Vanille / Fruits rouges / Amandes caramélisées
- **Parfum 9:** Noisette / Nutella / Noisettes caramélisées
- **Parfum 10 (saisonnier):** Vanille/Fraise/ Croquant sablé breton

VOICI QUELQUES EXEMPLES DE NOS RÉALISATIONS:



VOICI QUELQUES EXEMPLES DE NOS RÉALISATIONS:



Number cake/ letter cake

Nos Numbers cake ont une base de biscuit à l'amande et d'une crème légère à base de fromage frais. Les Numbers cake sont tous décorés de gourmandises (macarons, meringues ou autres) et de fruits de saisons.



TAILLES



Petit

4/6 parts

Standard

8/10 parts

Grand

16/20 parts

PARFUMS

Exotique :

Crème passion
Fruit ananas

Pistache :

Crème pistache
Option fruits rouges

Framboise :

Crème framboise
Fruits framboises

Oréo :

Crème oréo
Gourmandises oréo

Traditionnel :

Crème chocolat
blanc/vanille
Fruits rouges de saison

Praliné :

Crème praliné
Gourmandises choco
noisettes

Kinder :

Crème kinder
Gourmandises kinder

Chocolat :

Crème choco
Gourmandises chocolats
Option fruits rouges

Options possibles avec différentes formes



Cupcake

Égayez vos événements d'entreprise avec nos cupcakes gourmands et personnalisables. Parfaits pour toute occasion, ils sont sûrs de séduire vos clients par leur style et leur saveur uniques.



PARFUMS

- Vanille/ Fraise
- Chocolat/Nutella
- Vanille/Framboise
- Vanille/Stracciatella
- Chocolat / caramel
- Amande/pistache
- Citron pavot / Passion
- Noisette / Kinder
- Vanille/P'tit Lu

Pour commander, minimum 10 cupcakes et 1 parfum par dizaine

Sablé/Sucette

Offrez une touche de douceur à vos événements d'entreprise avec nos sablés et sucettes sablés artisanaux. Parfaits pour surprendre, ils sont le choix idéal pour des cadeaux d'affaires mémorables !



Les sablés

Nos sablés classiques sont une base de biscuit avec votre décor en sucre sur le dessus

Les sucettes sablés

Nos sucettes sont constituées d'une ganache entre deux petits sablés pour faire une sucette

Le parfum

Biscuit parfumé à l'amande, fleur d'oranger avec un soupçon d'épices

+

La ganache (sucettes)
chocolat au lait

Décor personnalisé en fonction de vos choix
Commande de 10 minimum

Mini donut / mini magnum

Parfaits pour partager, ces délices sucrés promettent de transformer chaque moment en une petite célébration. Offrez à vos clients et collaborateurs un trait de gourmandise irrésistible !



Les mini donuts

Nos donuts sont une base de pâte à beignet parfumée

Les mini magnums

Nos magnum classiques sont une base de biscuit financier à l'amande

Le glacage

- Chocolat au lait
- Chocolat noir
- Chocolat blanc : c'est avec ce parfum que nous pouvons colorer vos magnums avec la couleur de votre choix



Décor personnalisé en fonction de vos choix

Commande de 10 minimum

TARIFS

Gâteau à thème:

À partir de: 7.50€ HT la part

Cupcake:

À partir de: 3,3€ HT l'unité

Number cake /letter cake:

Petit (4/6 parts) 24€ HT

Standard (8/10 parts) 52€ HT

Grand (16/20 parts) 90€ HT

Sablé/Sucette:

Sablé à partir de 2,90€ HT

Sucettes à partir de 3,40€ HT

L'emballage est en option: + 0,10€ par gourmandise

Mini donut/mini magnum:

Mini donut à partir de 1,50€ HT

Mini magnum à partir de 2,50€ HT

Prix dégressif sur le total de votre commande

À partir de 600€ > 5% de remise

À partir de 900€ > 10% de remise

À partir de 1200€ > 15% de remise

LIVRAISON

La livraison est proposée en fonction des destinations

- Un forfait cœur de ville est à 18€ HT
- En dessous de 25 km de distance la livraison est à 45€ HT
- Au delà de 25 km la livraison est de 0,9€ HT du km (aller+retour)



Contactez-nous:

Référente contact:

Marie Le Mignant

06.64.34.97.56

09.87.02.86.82

hello@sugar-sugar.fr

4 rue Guépin
44000 Nantes

www.sugar-sugar.fr

