

*Hedinger*

CONFISEUR | CHOCOLATIER | TEA ROOM  
spécialités maison, apéritifs, glaces & desserts

# *Unique & Merveilleux* LE RÊVE D'UN JOUR



faites de votre mariage  
un jour exceptionnel

LE RENDEZ-VOUS GOURMAND  
DES PETITS ET DES GRANDS

---

CONFISERIE HEDINGER SA  
Rue Colomb 3 | 1860 Aigle | T. 024 466 21 43  
Av. du Crochetan 68 | 1870 Monthey | T. 024 471 23 43  
OUVERT LE DIMANCHE | [WWW.CONFISERIE-HEDINGER.CH](http://WWW.CONFISERIE-HEDINGER.CH)



## LA PIÈCE MONTÉE – LE GÂTEAU DES MARIÉS

Les prix comprennent la mise à disposition du support à étages, le décor aux fruits, l'inscription standard « Heureux Mariage + Noms » et des cœurs en chocolat

### Tourte traditionnelle

8.20 par pers.

Truffe, Fraise-Citron vert, Passion-Mûre, Pomme-Citron, 2-Citrons, Forêt Noire

### Mousse de saison

8.70 par pers.

Pêche blanche et coulis de framboise  
Abricot-Amande  
Chocolat-Potiron ou Crousti-Choc  
Poire Fève Tonka  
Mandarine-Noisette

### St-Honoré à 8.90 par pers.

Crème, Crème Kirsch, Caramel fleur de sel

### Mousse Choco-Framboise

9.20 par pers.

Le mariage sublime entre le chocolat et la framboise

### Vacherin glacé

8.50 par pers.

Meringues et 2 sortes de sorbet et/ou de crème glacée faite maison : Vanille, mocca, chocolat, noisette, pistache, caramel fleur de sel, fraise, framboise, abricot, passion, orange sanguine  
Tout recouvert de crème : + 0.40 p. pers.

### Croque en bouche 9.90 par pers.

Crème vanillée, Crème Kirsch

Sur demande, nous réalisons également des décors selon vos désirs personnels ou selon le visuel de votre invitation de mariage : suppl. dès 50.00, selon le travail

## UN BUFFET DE DESSERTS QUI FAIT WOW

Composez-le, comme votre cœur vous en dit

Nous vous conseillons volontiers pour créer avec vous le buffet de vos rêves.

Nos buffets sont disponibles dès une vingtaine de convives.

### Tourte traditionnelle

Truffe - Fraise-Citron vert, Passion-Mûre, Pomme-Citron, 2 Citrons, Forêt Noire

20 cm - 12 tr. décorées - 47.90

16 cm - 8 tr. décorées - 32.90

### Mousse de saison

Pêche blanche et coulis de framboise  
Abricot-Amande  
Chocolat-Potiron ou Crousti-Choc  
Poire Fève Tonka  
Mandarine-Noisette

20 cm - 12 tr. décorées - 50.90

16 cm - 8 tr. tranches - 35.90

### Mousse Choco-Framboise

Le mariage sublime entre le chocolat et la framboise

20 cm - 12 tr. décorées - 52.90

16 cm - 8 tr. décorées - 37.90

### Pour compléter votre buffet

Mini-pâtisseries  
Mini-éclair caramel fleur de sel  
Mini-verrines de mousses à choix  
Mini mille-feuille ou choux caramélisés  
Petits fours, tuiles aux amandes, Florentins et Glaces et Sorbets - Pralinés et Truffes  
Voir liste prix « Apéritifs, Evénements »



Pour préparer votre journée si particulière, nous vous recevons volontiers à notre Confiserie à Aigle sur rendez-vous. Ainsi nous pourrons vous conseiller au mieux et vous accompagner dans la réalisation de votre projet.