

Hedinger

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

MARIAGES & GRANDES FÊTES
gâteau des mariés & buffet de 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



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.

8.03.2024