

LE BEAU AU SERVICE DU BON !



Janette Boudoir

MON HISTOIRE

Je me présente, Jane, fondatrice de Janette Boudoir, entreprise artisanale de pâtisseries et biscuiteries spécialisée dans le cake design et la pâtisserie sur-mesure, implantée sur le territoire de Plaine Commune depuis 3 ans.



Ce qui fait ma force !

Sans conservateurs, sans additif et sans arômes artificiels

La Co Construction avec les clients

Fruits et légumes de saison

Emballages écologiques

La qualité

Le goût

L'originalité

Label artisanne

Je propose pour les entreprises et les collectivités, des **buffets gourmands** pour les **petits déjeuners, goûters** mais également pour le **déjeuners** avec une **offre salée froide de tarte**.

Je réalise également des pâtisseries de **cake design**, sur mesure, pour **célébrer vos événements** et moments de vie importants.

Je propose également des **sablés personnalisés à votre logo** ou tout autre **marquage personnalisé**, pour offrir un cadeau unique à vos collaborateurs et clients.



LES OFFRES TRAITEURS



made with love

OFFRES PETIT DEJEUNER

À partir de 7€
ht/pers



* Le Maxi break:

- Café (machine à piston)
- Mélange de Thé Bio
- Jus Artisanaux de saison
- Sablés pointe de fleur de sel (1/pers)

* Le Classique:

- Café (machine à piston)
- Mélange de Thé Bio
- Pâtisseries artisanales dites de "voyage" (2 pces/pers)
- Carotte Cake
- Muffin Chocolat noir intense
- Sablés pointe de fleur de sel

* Le Royal:

- Café (machine à piston)
- Mélange de Thé Bio
- Jus Artisanaux de saison
- Pâtisserie artisanale (2pces/pers)
- Carotte Cake
- Muffin Chocolat noir intense
- Sablés pointe de fleur de sel

**Gobelet, sucre, touillette,
cuillère et serviette en matière
recyclée compris pour tous les
petits-déjeuners*



OFFRES COCKTAILS SALES

À partir de
1,50€ ht/pcs

Les minis tartelettes

Oignon miel romarin
Flammekueche
Champignon ail persil
Mini pizza

...

Les minis cakes

Courgette graines de
pavot, pesto
Lardon graine de
moutarde emmental

...

Les bouchées & verrines

Salade Acidulée concombre/pomme
Mousse de petits pois
Mousse d'asperge et Cream Cheese

...



Les plateaux

Charcuteries artisanales
accord fruité
Fromage accord fruité,
pains artisanaux et
crackers maison

...

Les tartes Individuelles

Tomate cerise pesto
Romarin
Mini pizza
Petit pois ricotta curcuma

...

Les salades

Pastèques, tomate burrata fleur
de sel (en été)
Petit pois feta, fenouil, citron vert

...



OFFRES COCKTAILS SUCRES

À partir de 2€
ht/pcs



Les Mini tartelettes

Tarte citron
Tarte chocolat noir
Tarte poire amandine
Tarte caramel
Tarte aux fruits et crème
mascarpone

Les Fantaisies

Mini Pavlova aux fruits de
saison
Finger brownie et ganache
chocolat
Sablés personnalisés

Les Mini Cupcakes

Vanille framboise
Vanille chocolat
Vanille poire caramel
Carrot cake
Citron
Vanille caramel
Tout chocolat



FORMULES TRAITEURS

À partir de 16€
ht/pers

Buffet cocktail déjeunatoire

Mignardises salées
Mignardises sucrées
Verrines salées
Eau
Vin (+3€)
Vaisselle jetable incluse
Supplément vaisselle lavable + 4€



**Présentation
en buffet sur
plat de
service
vintage**

Installation du buffet et possibilité de service buffet



**Livré en contenant unitaire,
dans un sac/pers**

Box déjeuner

Une part de tarte salée
1 part de salade variée
1 pièce sucrée (cupcake, cookies, ou
tartelette)
Eau
Vin (+3€)
Vaisselle jetable incluse



LES OFFRES CAKES DESIGNS



made with love





CAKE DESIGN

Tout est personnalisable chez JANETTE BOUDOIR !



NUMBER CAKE

- Biscuit sablé
- Crème au choix:
Curd aux fruits
Ganache montée chocolat
Ganache cream cheese...

Prix sur devis

LAYER CAKE

- Nombreuses recettes de saison possible selon vos goûts
- Personnalisation possible sur un thème, et/ou logo entreprise



LA PERSONNALISATION

Tout est personnalisable chez JANETTE BOUDOIR !



**Biscuits avec
votre logo !**

À partir
de 1€
ht/pcs



SABLÉS

- 3 Recettes possibles :
 - nature
 - chocolat
 - citron

CUPCAKES

- Recettes de saison :
 - vanille, caramel, chocolat, nutella
 - Fruits de saison
 - citron



**Impressions de vos
logos en sucre !**

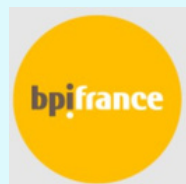
À partir
de 3,5€
ht/pcs



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Mariez-Vous!



MERCI !



PARUTION DE JANETTE BOUDOIR DANS LE PARIS MATCH



JANETTE BOUDOIR Le royaume du cake design



Styliste de formation, Jane découvre avec émerveillement l'art du cake design lors de voyages à Londres et à New York. Mais la dégustation n'est pas à la hauteur des délices promis par l'image... Quelques années plus tard, un CAP de pâtisserie en poche, elle fonde Janette Boudoir, doux mélange d'inspiration british et de savoir-faire français. Dans un décor faisant aussi bien écho à Lewis Carroll qu'à Marie-Antoinette, Jane revisite le cake design, souhaitant « Mettre le beau au service du bon ». Réalisés uniquement sur commande, les gâteaux, Number cakes, letter Cakes Janette Boudoir, d'abord conçus sur croquis, sont personnalisables à l'envi et raviront particuliers et professionnels pour tout type

d'évènement (anniversaire, EVJF, baby shower, séminaire d'entreprise...) Allégées en sucre, ces pâtisseries aériennes jouant sur les textures, réunissent avec virtuosité fruits de saison et chocolat haut de gamme pour réveiller nos papilles. Bénéficiez de 10% de réduction grâce au code promo RDV le 9 mars au 6B à Saint-Denis pour découvrir l'univers Janette Boudoir !

Laboratoire (sur rdv) : 5 bis route de St Leu, 95360 Montmagny
janetteboudoir.com - janetteboudoir




JANETTE BOUDOIR

*À Très vite chez
Janette Boudoir !*

Contactez-moi !

 Le Labo : 5bis Route de Saint-Leu 95360 MONTMAGNY

 06.35.78.3163

 contact@janetteboudoir.com

 <https://janetteboudoir.com>

 [janetteboudoir](https://www.instagram.com/janetteboudoir)

Janette boudoir-Siège social au 10 boulevard de la libération, 93200 Saint-Denis
SASU Capital 4500€-SIRET 914 680 483 00015 RCS Bobigny

