



TOM COURT
PÂTISSERIE

ÉVÉNEMENTS





A PROPOS

LA MAISON TOM COURT

PÂTISSIER CRÉATEUR

Fondée par Tom Court, la Maison développe une pâtisserie contemporaine où l'élégance, la gourmandise et le sens du détail occupent une place essentielle.

Chaque création est pensée comme une pièce unique, imaginée autour d'un équilibre subtil entre saveurs, textures et esthétique.

Une attention particulière est portée à la finesse des finitions, à la légèreté des crèmes et à la justesse des associations, afin de créer des pâtisseries aussi délicates à regarder qu'à déguster.

Portée par une recherche constante de créativité et d'exigence, la Maison imagine une pâtisserie sur mesure, reconnaissable par son univers épuré, floral et résolument contemporain.

Une pâtisserie pensée pour accompagner les plus beaux moments et donner à chaque événement une identité singulière.

CRÉATIVITÉ | FINESSE | ÉMOTION

Les valeurs qui façonnent chaque création

By Tom Court



WEDDING CAKES

01 | HAUTEURS

- La base " **Hauteur Standard** " est composée de deux génoises imbibées et d'une couche de garniture.
- La base " **Double Hauteur** " est composée de deux bases " Hauteur Standard " pour le même étage, offrant une silhouette plus haute et plus élancée.



HAUTEUR STANDARD



DOUBLE HAUTEUR



SEMI NAKED AVEC
HAUTEUR STANDARD

02 | FINITIONS

- **Recouvert** : Entièrement recouvert de crème au beurre meringuée à l'italienne. La finition peut être lisse ou avec des effets à la spatule, de couleur blanche ou colorée.
- **Semi naked cake** : Génoise entourée d'une fine couche de crème au beurre qui donne un effet patiné.

03 | FORMATS & TARIFS

- **Formats** : de 14 à 250 parts. Les dimensions et compositions sont ensuite définies selon les modèles établis par la Maison, afin de s'adapter au mieux au nombre de convives et à chaque prestation.
- **Tarif** : à partir de 6,50 € la part, hors décoration et frais de déplacement. Le tarif varie selon le design, la complexité de réalisation et la finition choisie.



RECOUVERT AVEC
DOUBLE HAUTEUR

DÉLAI CONSEILLÉ : MINIMUM 1 MOIS
AVANT L'ÉVÉNEMENT

PROJET *Design*

La décoration est **entièrement personnalisée**,
imaginée selon votre univers et vos envies.

Chaque projet fait l'objet d'un **devis sur-mesure**, avec des
finitions délicates réalisées notamment à partir de **fleurs
fraîches** et d'un travail raffiné de la **crème à la poche à douille**.

L'univers de la Maison **privilégie le travail de la crème et des
fleurs fraîches** : les décors en pâte à sucre et modelages 3D ne
sont pas proposés.



LAYER CAKES

POUR VOS ANNIVERSAIRES, BAPTÊMES ET AUTRES ÉVÉNEMENTS, CHAQUE LAYER CAKE EST IMAGINÉ SUR MESURE, TANT PAR SES SAVEURS QUE PAR SA DÉCORATION.



Formats : à partir de 14 parts

Design : entièrement personnalisable

Tarif : à partir de 85 €, hors décoration



LONG WEDDING CAKES



L'élégance d'un **wedding cake réinventé** dans une composition tout en longueur, pour une **pièce spectaculaire** qui attire les regards sous tous les angles.



Format : à partir de 20 parts jusqu'à plusieurs centaines de parts

Tarif : à partir de 7 € la part, hors décoration

Parfum : jusqu'à 2 saveurs sur l'ensemble du gâteau
(la recette reste identique à celle des wedding cakes)

Visuel : entièrement personnalisable, sur devis



Stockage : en raison de ses dimensions, un espace réfrigéré professionnel adapté est indispensable : chambre froide, camion ou remorque réfrigérée.



GARDEN CAKES



FAITES CONFIANCE AU CHEF POUR SA DÉCORATION FLORALE
SPECTACULAIRE ET AU FORMAT IDÉAL POUR LES GRANDS MARIAGES !



INFORMATIONS :

- **Formats :** de 50 à 600 parts
- **Tarif :** à partir de 8 € la part, hors décoration et frais de livraison
- **Parfum :** maximum 2 saveurs (même recette que les wedding cakes et long wedding cakes)

DÉCORATION :

Vous choisissez l'harmonie colorée de votre événement et laissez carte blanche au chef pour imaginer une composition florale unique à partir de fleurs fraîches de saison, sélectionnées avec soin selon les disponibilités du moment.

STOCKAGE :

En raison de ses dimensions, un espace réfrigéré professionnel adapté est indispensable : chambre froide, camion ou remorque réfrigérée.

LES SAVEURS

Une sélection de saveurs imaginées par la Maison pour les créations suivantes :

Wedding Cakes • Layer Cakes • Long Wedding Cakes • Garden Cakes.

Liste non exhaustive, chaque association pouvant être adaptée selon votre projet.



CRÈMES PROPOSÉES :

Chocolat au lait | Chocolat noir | Citron |
Framboise | Passion | Pistache | Praliné |
Vanille | Verveine



INSERTS PROPOSÉS :

Fraise | Framboise | Pêche | Mangue | Poire |
Caramel beurre salé | Crème de Marron |
Noisette torréfiée | Praliné noix de pécan

~ ASSOCIATIONS COUP DE COEUR DE LA MAISON ~

- Crème : Verveine - Insert : Framboises fraîches
- Crème : Passion - Insert : Mangues fraîches
- Crème : Vanille Bourbon - Insert : Praliné noix de pécan





DÉGUSTATION

Des gâteaux généreusement imbibés, associées à des **crèmes légères et peu sucrées**, des **inserts gourmands** et des associations de saveurs imaginées sur mesure pour créer un wedding cake unique, **à votre image.**



La box dégustation comprend :

6 parts au total / Jusqu'à 3 saveurs au choix / Retrait à l'atelier /
Valeur : 32 €



Dès la signature du devis, une **box dégustation personnalisée** est **incluse** dans la prestation mariage.

Dans le cas où vous préférez goûter avant de signer la prestation, le montant de la box vous sera demandé avant la dégustation et déduit du solde, une fois le devis signé.

CRÉATIONS XXL

FORMATS XXL PROPOSÉS :

- Saint-Honoré
- Pavlova
- Tarte
- Italian Cake
- Autres gâteaux sur demande

INFORMATIONS :

- **Formats :** à partir de 20 parts
- **Tarif :** à partir de 6,50 € la part et 7 € pour un Italian Cake.

EXEMPLES DE SAVEURS & TWISTS :

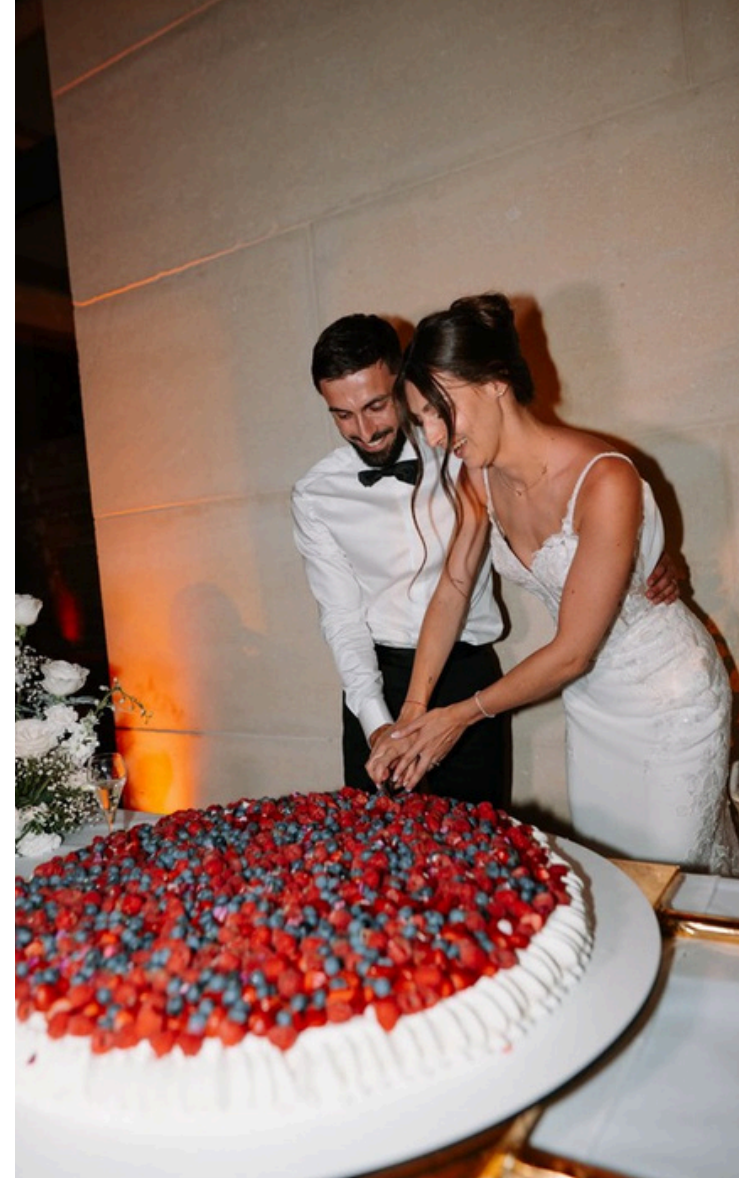
- **Saint-Honoré**

Classique | Praliné pécan | Confit fraise ou framboise

- **Pavlova**

Pêche & Verveine | Fruits rouges | Fruits exotiques |
Autres associations sur demande

Stockage : un espace réfrigéré professionnel adapté est indispensable : chambre froide, camion ou remorque réfrigérée.





DONNEZ VIE À VOS ENVIES !

MIGNARDISES & MACARONS

PETITES CRÉATIONS, GRANDES ÉMOTIONS



MIGNARDISES

Une collection de saison, communiquée un mois avant la prestation. Quelques incontournables :

- Tarte abricot romarin
- Tarte verveine framboise
- Paris-Brest
- Choux chocolat caramel beurre salé
- Choux chocolat praliné amande noisette

Saveurs : jusqu'à 5 saveurs différentes

Présentation : plateaux de 20 pièces

Tarif : 2,25 € la pièce individuelle

MACARONS

Saveurs : Vanille, Chocolat blanc, Chocolat noir, Pistache, Spéculoos, Lavande, Romarin, Pécan, Café.

Tarif : 1,90 € la pièce individuelle

Minimum de 20 pièces par saveur

Option : Présentoir consigné disponible



LES GÂTEAUX



UNE CARTE AU FIL DES SAISONS

Notre **carte évolue** au rythme des saisons, des fruits et de nos inspirations.

Certaines créations peuvent être déclinées dans différentes saveurs ou personnalisées par un twist gourmand.



QUELQUES INCONTOURNABLES :

- Forêt-Noire
- Paris-Brest
- Pavlova
- Saint-Honoré
- Tarte citron meringuée
- Tartes et créations de saison

Tarif : à partir de 6,50 € la pièce individuelle



NUMBER CAKES & SYMBOL CAKES

VOTRE NUMBER OU SYMBOL CAKE, UNE CRÉATION SUR MESURE.

FORMATS

- 4 à 5 parts
- 8 parts
- 12 parts
- 20 parts
- 30 parts

À PARTIR DE 6€
LA PART



CRÈMES PROPOSÉES :

Vanille | Chocolat | Praliné |
Passion | Citron | Verveine



TOPPINGS PROPOSÉS :

Fruits rouges | Fruits exotiques |
Façon Paris-Brest | Caramel beurre
salé & praliné

POUR LES GRANDS FORMATS, UN ESPACE RÉFRIGÉRÉ ADAPTÉ EST NÉCESSAIRE

COMMENT COMMANDER ?

01 | VOTRE DEMANDE

- Informations,
- Date
- Nombre de convives
- Lieu
- Inspirations.

02 | VOTRE PROJET

- Échange téléphonique si nécessaire
- Elaboration du projet
- Envoi du devis personnalisé

03 | VALIDATION

- Acceptation du devis en ligne et versement d'un acompte de 25%
- Dégustation avant ou après validation selon votre préférence

04 | LE JOUR J

- Dernier échange une semaine avant l'événement pour l'organisation
- Livraison de votre création le jour de l'événement





CONTACT



CONTACT@TOMCOURTPATISSERIE.COM



+ 33 7 81 28 63 77



DÉCOUVRIR
LA MAISON TOM COURT EN LIGNE



SITE INTERNET



INSTAGRAM

TOM COURT
PÂTISSERIE