

FLORIAN UND SANDRA KÖLLER

*L'Art Sucré*



YOU. ME. OUI.



TOGETHER FOREVER

FLORIAN LIND  
*L'Art*  
B&B

FLORIAN LIND  
*L'Art*  
B&B

## Bonjour bei L'Art Sucré!

Der Anschnitt Ihres großen Dessertstücks -  
ein unvergesslicher Augenblick.

Teilen Sie diesen Moment mit Ihren Gästen  
und bieten Sie Ihnen ein vielseitiges  
Geschmackserlebnis.

L'Art Sucré ist bekannt für seine liebevollen  
und außergewöhnlichen Kreationen und  
möchte Sie kulinarisch an Ihrem großen Tag  
begleiten.

Ob Desserts, Macarons, Petits Fours oder  
Pralinen. Alle süßen Köstlichkeiten fertigen  
wir für Ihr Fest auf höchstem geschmacklichem  
Niveau. Unsere gesamte Equipe ist darauf bedacht,  
Ihnen und Ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht  
zu zaubern.

Für dieses Lächeln, für diesen großen Moment  
geben wir alles.

Ihr L' Art Sucré Team

# „INOUBLIABLE“

[FRANZ.:UNVERGESSLICH]



Wählen Sie das Hauptthema Ihrer süßen Verführung aus unserer jeweils aktuellen Kollektion. Lieben Sie es eher fruchtig, schokoladig oder vielleicht doch eher beides?

Für die Fruchtigen; vielleicht das Thema „Lila“ – Leichte Veilchenmousse, Cassiscompoté und -crème, Périgordwalnusscrunch und Veilchenschaum.

Für unsere Scholadenliebhaber; das „Piémontais“ - Variation von Piemonteser Haselnüssen und dunkler Schokolade in verschiedenen Texturen.

Oder doch eher eine Symbiose aus schokoladig und fruchtig; das „Andalouise“ - Milkschokoladenmousse, Zitronencreme, Valencia-mandelcrunch.

Natürlich haben wir noch weitere Kreationen im Angebot, die jedes süße Herz höher schlagen lassen.

Gemeinsam finden wir ein Arrangement, dass Sie und Ihre Gäste begeistern wird.

Größe: ab 28 cm.





# „PÉTIT, MAIS RAFFINÉ“

[FRANZ.:KLEIN, ABER FEIN]

Als Ergänzung zu Ihrem Anschnittstück bieten wir Ihnen die passenden Petits Fours und Macarons.

An ein wunderschönes Hochzeitsfest erinnert sich jeder gerne. Wäre es da nicht schön, jeder Gast bekäme ein kleines persönliches Geschenk, ein Give-Away, zur Erinnerung?

Hierfür verpacken wir Ihnen Macarons, Pralinen oder Hochzeitsmandeln, gerne auch personalisiert, und in farblicher Abstimmung mit dem Motto Ihrer Hochzeit.

Personalisierung und Preis auf Anfrage.



# „PYRAMIDE À MACARONS“

*Croquembouches und Macaronpyramiden werden in Frankreich bereits seit vielen Jahrzehnten traditionell mit der Hochzeitsgesellschaft geteilt.*

*Eine neue alte Form der „Hochzeitstorte“ und „très français“!*

*Die Sorten der Macarons auf Ihrer Pyramide können Sie aus unserer aktuellen Kollektion frei wählen. Wir bieten Ihnen für jede Personenanzahl die passende Größe an.*

*Preis und Größe auf Anfrage.*

# „CROQUEMBOUCHE“

Der komplizierte Name setzt sich aus den französischen Worten Croque en bouche zusammen, was so viel bedeutet wie „kracht im Mund“.

Die Bezeichnung spielt auf den knusprigen Brandteig der Windbeutel an, die beim Hineinbeißen ein knirschendes Geräusch von sich geben, bevor man zur cremigen Füllung gelangt.

Geschmacklich haben Sie die Wahl zwischen frischer Passionsfrucht oder Cassis, edler Schokolade oder feinsten Tahitianillemilchcreme

Preis und Größe auf Anfrage.





DIE ANSPRECHPARTNERIN FÜR IHRE HOCHZEIT

Diepa Kurumundayil  
+49 69 3487 590-71  
[diepa.kurumundayil@lartsucre.com](mailto:diepa.kurumundayil@lartsucre.com)  
[www.lartsucre.com](http://www.lartsucre.com)

FLORIAN UND SANDRA KÖLLER

*L'Art Sucre*