

Pour une pâtisserie accessible  
à tous,  
plus saine et respectueuse de  
l'environnement



## Cheffe pâtissière passionnée



Passionnée de pâtisserie depuis des années, j'ai eu envie de me professionnaliser.

En 2020, j'ai donc décidé de préparer le CAP pâtissier en deux ans durant lesquelles j'ai eu la chance de pouvoir intégrer l'Ecole Ferrières pour me perfectionner.

Le CAP en poche, j'ai choisi de me spécialiser en pâtisserie végétale.

En milieu professionnel, j'ai constaté le nombre croissant de clients végétariens et/ou intolérants confrontés au manque d'offre.



## Des pâtisseries végétales



- Sans ingrédients d'origine animale.
- Des matières premières simples.
- Au maximum local

## Des pâtisseries "sur mesure"



Quelque soit votre profil:  
Intolérant, vegan, ou sans  
contrainte, il y aura toujours un  
dessert fait pour vous.

## Notre atelier de fabrication



15 Rue des Cinelles 77700 Bailly-Romainvilliers

<https://cakecare.fr/>

Pour passer commande :

[contact@cakecare.fr](mailto:contact@cakecare.fr)

0650548345