



Carte

SUCRÉE

ti **katoune**
STUDIO DESIGN CULINAIRE

édition 2025

FORMATS À PARTAGER

* Kafé

Pâte sucrée amande, biscuit imbibé café, crémeux café, ganache montée dulcey

40 €

* Chocolat

Pâte sucrée cacao, moelleux chocolat, ganache montée chocolat, oxalis pourpre

35 €

* Peanut

Pâte sucrée amande, praliné cacahuète, génoise vanille, ganache montée cacahuète, cacahuète torréfiée

34 €

* Bourbon

Pâte sucrée amande, moelleux vanille, caramel vanille, diplomate vanille

34 €

* Trio

Génoise vanille, ganache chocolat au lait, cacahuètes torréfiées, caramel vanille, glaçage chocolat noir

35 €



Tarif indiqué pour 6 personnes

disponibles en 6, 8, 10, 12 et 15 parts

* Disponibles toute l'année

✦ Selon disponibilité



Une ode à la nature

Peony est la traduction anglaise du mot pivoine. Cette fleur délicate et colorée est ici pochée en mousse de patate douce. Une présentation soignée qui sublimera vos tables lors du dessert.

* Peony

36 €

Pâte sucrée amande, biscuit amande, compotée de fraises, mousse de patate douce

Le format présenté sur la photo est une tarte pour 12 personnes.

La part de Peony est à 6€

FORMATS À PARTAGER

* **Marble**

40 €

Pâte sucrée amande, marbré,
gianduja, ganache montée vanille, ganache
montée chocolat, chou vanille glaçé chocolat

* **La noisette**

35 €

Pâte sucrée noisette, moelleux vanille,
praliné noisette, ganache montée noisette,
noisettes torréfiées

* **Gourmande**

35 €

Pâte sucrée noisette, caramel vanille,
crème noisette, praliné noisette, poudre de vanille,
ganache montée vanille, noisettes torréfiées



* **Paris - Brest**

34 €

Pâte à choux, ganache montée noisette,
praliné noisette maison, gianduja maison,
noisettes torréfiées concassées



Tarif indiqué pour 6 personnes

disponibles en 6, 8, 10, 12 et 15 parts

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité



La vanille sous toutes ses formes

La vanille est une de mes épices favorites car elle a une saveur unique. De plus, notre île offre une vanille d'une qualité exceptionnelle cultivée avec soin par nos producteurs péi.

* **Bourbon**

34 €

Pâte sucrée amande, biscuit vanille, caramel vanille, crème diplomate vanille poudre de vanille maison

FORMATS À PARTAGER

* Roulé Fraises

Biscuit pâte à choux, diplomate vanille, compotée de fraises, fraises fraîches, fleurs comestibles

36 €

* Tarte fraise

Pâte sucrée amande, génoise, diplomate vanille, fraises fraîches, fleurs comestibles

36 €



* Fraisier

Biscuit génoise, diplomate vanille, compotée de fraises, fraises fraîches, fleurs comestibles

36 €

6€ la part

* Fraise Letchis

Pâte sucrée amande, génoise, compotée de fraises, crémeux letchis, chantilly nature fraises fraîches, fleurs comestibles

37 €

Tarif indiqué pour 6 personnes

disponibles en 6, 8, 10, 12 et 15 parts

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

Une mosaïque de saveurs

✦ Ichigo

36 €

Pâte sucrée amande, génoise coco,
compotée de fraises, chantilly coco, fraises
fraîches, oxalis pourpre

Le terme ICHIGO signifie "fraise"
en japonais. La tarte est pensée
comme un tableau: chaque fraise
participe à la création d'un motif
singulier.

FORMATS À PARTAGER



* Victoria

35 €

Pâte sucrée amande, génoise, compotée d'ananas à la vanille, ananas rôtis, zestes de combava, crème montée vanille

* Citron meringuée

34 €

Pâte sucrée amande, génoise citron, crémeux citron, meringue italienne



* Saori

37 €

Pâte sucrée amande, moelleux vanille, compotée de fraises, fraises fraîches, ganache montée basilic, fleurs comestibles, pousses de basilic

* Lemon Heart

36 €

Pâte sucrée amande, génoise citron vert, diplomate vanille, fraises fraîches, zestes de citron vert

* Mamzelle

36 €

Pâte sucrée amande, génoise coco, compotée de goyavier, ganache montée à la noix de coco, oxalis pourpre

Tarif indiqué pour 6 personnes

disponibles en 6, 8, 10, 12 et 15 parts

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

Goyave passion



✦ April

34 €

Pâte sucrée amande, génoise citron vert,
crèmeux passion, compotée de goyave,
ganache montée

La pistache est un fruit sec reconnaissable par sa saveur gourmande et sa couleur verte. Elle est ici déclinée en pâte de pistache et en ganache montée pochée sous forme de fleur.

Mamzelle pistache

* Pistache

37 €

Pâte sucrée amande, crème de pistache, pâte de pistache, ganache montée pistache, pétales de roses séchées

LAYERS CAKE

Layer Cake by Tikatoune : L'Art de la gourmandise personnalisée

Chez Tikatoune, chaque layer cake est une création unique, confectionnée sur mesure pour répondre à vos envies et célébrer vos moments spéciaux. Les pâtisseries et layer cake sont réalisés avec des produits locaux et de saison, garantissant ainsi fraîcheur et authenticité dans chaque bouchée.

Les layer cakes se distinguent par leur personnalisation complète :

- Une liste de saveurs variées qui mettent en avant nos produits locaux et des associations gourmandes
- Que ce soit pour un anniversaire, un mariage ou toute autre célébration, le visuel de votre gâteau est pensé pour être en accord avec le thème de votre événement, pour une présentation aussi belle que délicieuse.
- Des éléments décoratifs uniques pour sublimer votre gâteau, des fleurs en sucre aux modelages artistiques, afin de créer une pièce d'exception.

Les layer cakes sont réalisés à base de crème montée, ce qui leur confère une texture légère et onctueuse. Pour préserver toute leur fraîcheur et leur tenue, ils doivent être conservés au frais jusqu'à leur dégustation.

Étant donné la nature entièrement personnalisée des layer cakes, le tarif varie en fonction des saveurs sélectionnées et de la complexité du design souhaité.

Pour obtenir un devis précis et discuter de votre projet gourmand, n'hésitez pas à me contacter par email : contact@tikatoune.re



Layer Cake

disponibles à partir de 10 parts

✿ Disponibles toute l'année

✿ Selon disponibilité

Un visuel unique

Parce que chaque détail compte, plusieurs options de finitions sont possibles pour sublimer votre layer cake et lui donner un rendu unique. Chaque décoration nécessite une crème adaptée pour assurer une tenue parfaite et un équilibre idéal des saveurs.

Crème de couverture au chocolat blanc : Pour une finition lisse et élégante, au goût délicat et légèrement sucré. Parfaite pour un rendu épuré ou des effets texturés.

Pâte à sucre (obligatoire pour les fleurs en sucre) : Offrant une surface parfaitement lisse et un aspect raffiné, elle permet des décorations minutieuses et un rendu sophistiqué pour les grandes occasions.

Crème au chocolat noir : Une option gourmande et intense, idéale pour les amateurs de chocolat. Elle apporte profondeur et élégance à votre gâteau.

Wafer Paper (papier azyme) : Léger et aérien, il permet de créer des décors floraux délicats, des effets artistiques ou des textures originales, pour un rendu à la fois moderne et raffiné.

Chaque finition apporte une touche unique à votre gâteau, que ce soit pour une célébration élégante, un design minimaliste ou une création plus audacieuse.



LAYERS CAKE

* Noisette

Moelleux vanille, crème montée vanille, croustillant noisette, gianduja, noisette torréfiée, couverture chocolat blanc

* Fraise vanille

Moelleux vanille, crème vanille, compotée de fraises, fraises fraîches, couverture chocolat blanc



* Chocolat caramel

Moelleux vanille, crème montée chocolat, croustillant chocolat, caramel, couverture chocolat blanc

* Framboise vanille

Moelleux vanille, crème montée vanille, compotée de framboises, framboises fraîches, couverture chocolat blanc

* Goyavier vanille

Moelleux vanille, crème montée vanille, compotée de goyavier, couverture chocolat blanc



Layer Cake

disponibles à partir de 10 parts

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

LAYERS CAKE

* Vanille mangue passion

Moelleux vanille, crème montée vanille, compotée de mangue passion, fruits frais selon saison, couverture chocolat blanc

* Chocolat framboise

Moelleux vanille, crème montée chocolat, compotée de framboises, croustillant chocolat, couverture chocolat blanc



* Cacahuète caramel vanille

Moelleux vanille, crème montée vanille, croustillant cacahuète, caramel, couverture chocolat blanc

* Chocolat

Moelleux vanille, crème montée chocolat, croustillant chocolat, couverture chocolat blanc

Layer Cake

disponibles à partir de 10 parts

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

MIGNARDISES

CHOUX

* Goyave

1,80 € pièce

Choux, compotée de goyave, chantilly vanille, oxalis pourpre

* Fraise Basilic

1,80 € pièce

Choux, chantilly basilic, insert fraise, pousse de basilic

* Choux Coco

1,80 € pièce

Choux, chantilly infusée à la noix de coco, coco râpée



* Bourbon

1,60 € pièce

Choux, diplomate vanille, poudre vanille, fleur comestible

* Framboise

1,90 € pièce

Choux, crème vanille, insert framboise oxalis pourpre

* Citron Basilic

1,80 € pièce

Choux, crémeux citron, chantilly basilic, pousse de basilic

* Citron Meringué

2 € pièce

Choux, crémeux citron, meringue italienne



Mignardises

disponibles à partir de 10 unités

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité



Compositions colorées

Élaborer des buffets originaux et savoureux en mêlant différentes mignardises pour des associations gourmandes et surprenantes.

MIGNARDISES

CHOUX

* Fraise

1,80 € pièce

Choux, crème vanille, insert fraise
fleur comestible

* Goyavier

1,80 € pièce

Choux, crème vanille, insert goyavier,
fleur comestible

* Noisette

1,90 € pièce

Choux, ganache montée noisette,
noisettes torréfiées



* Cacahuète

1,90 € pièce

Choux, ganache montée praliné
cacahuète, cacahuète torréfiée

* Pistache

2 € pièce

Choux, ganache montée pistache,
pâte de pistache

* Dulcey café

2 € pièce

Choux, crémeux café, ganache
montée dulcey, bleuets séchées



Mignardises

disponibles à partir de 10 unités

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

Une bouchée de douceur

* **Chocolat Caramel** 1,90 € pièce

Choux, ganache chocolat, caramel vanille,
oxalis pourpre



MIGNARDISES

TARTELETTES ~ ENTREMETS

* **Passiflora**

2,30 € pièce

Moelleux chocolat, insert passion, ganache montée chocolat au lait

* **Roulé Fraises**

2,30 € pièce

Biscuit pâte à choux, diplomate vanille, compotée de fraises, fleurs comestibles



* **Peony**

3,80 € pièce

Pâte sucrée amande, génoise, compotée de fraises, mousse de patate douce vanille

* **Pistache**

2 € pièce

Pâte sucrée amande, génoise, pâte pistache, ganache montée pistache

* **Tartelettes chocolat**

2,10 € pièce

Pâte sucrée cacao, caramel, moelleux vanille, ganache montée chocolat, cacao râpé

Mignardises

disponibles à partir de 10 unités

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

MIGNARDISES

TARTELETTES ~ ENTREMETS

* Sun

1,80 € pièce

Pâte sucrée amande, génoise, insert goyavier, crème diplomate vanille

* Noisette

1,90 € pièce

Pâte sucrée noisette, praliné noisette, ganache montée noisette, noisettes torréfiées concassées



* Bourbon

1,80 € pièce

Pâte sucrée amande, génoise vanille, crème diplomate vanille, poudre de vanille

* Tarte aux Fraises

1,90 € pièce

Pâte sucrée amande, génoise, diplomate vanille, fraises fraîches

Mignardises

disponibles à partir de 10 unités

* Disponibles toute l'année

* Selon disponibilité

AUTRES PÂTISSERIES

* Mini Cupcake

1,60 € pièce

Vanille :

appareil à cake, crème diplomate vanille,
fleurs comestibles

Vanille Caramel:

1,80 € pièce

appareil à cake vanille, caramel vanille,
crème diplomate vanille, fleurs comestibles



Chocolat Caramel:

1,90 € pièce

appareil à cake cacao, caramel vanille,
ganache montée chocolat, oxalis

Chocolat :

1,90 € pièce

appareil à cake cacao, ganache chocolat
chocolat râpé

Pistache

2 € pièce

appareil à cake vanille, pâte de pistache
ganache montée pistache, pétales de roses
séchées

* Macarons

Saveurs possibles, disponibles
à partir de 15 unités

vanille, chocolat, caramel

1,80 € pièce

café, dulcey, pain d'épices

2 € pièce

* BROOKY

2 € pièce

Pâte à cookie noisette, appareil
à brownie chocolat noir

ti katoune

STUDIO DESIGN CULINAIRE



Le studio **Tikatoune** est un atelier gourmand dans lequel je mets mon savoir-faire hétéroclite **au service de la gourmandise** .

Voici les valeurs fondamentales que je souhaite valoriser:

- sublimer les produits locaux avec des créations singulières
- proposer des visuels uniques qui reflètent mon univers
- Des créations 100% artisanales et faites maison



Suivez l'aventure de cette pâtisserie d'un nouveau genre sur mes différents réseaux sociaux :

 **TIKATOUNE**

 **TIKATOUNE974**

WWW.TIKATOUNE.RE

CONTACT@TIKATOUNE.RE