

Carte

SUCRÉE

*ti*katoune
STUDIO DESIGN CULINAIRE
ÉDITION 2026



PÂTISSERIES À PARTAGER

p.4-8



MIGNARDISES

p.9-14



CROQUEMBOUCHE

p.15



PIÈCE MONTÉE / XXL CAKE

Pièce montées p.16-18

Saveurs pièces montées p.19-20

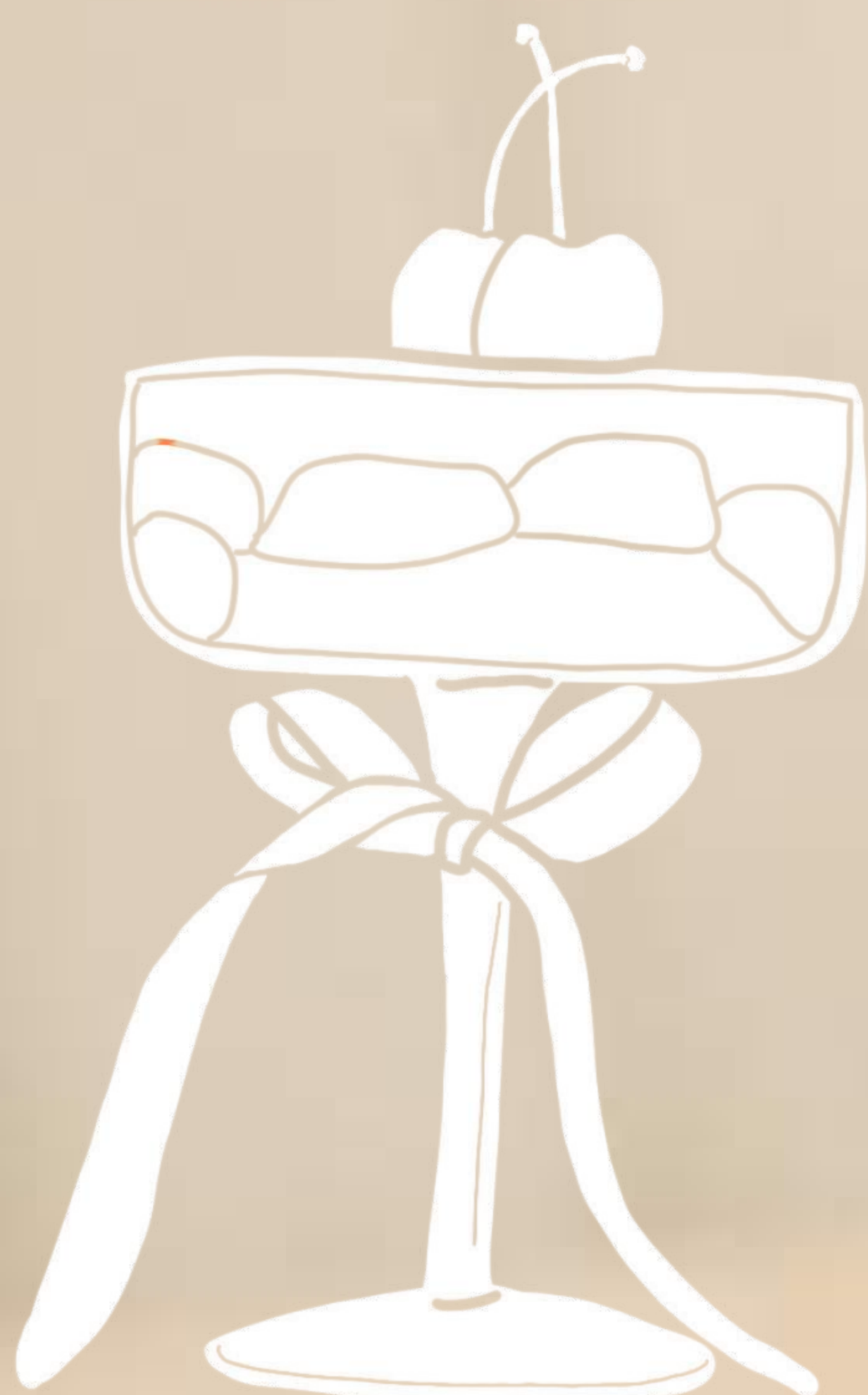
Long cake p.21-22

SOMMAIRE

BENTO
p.23



CRÉATIONS SUR MESURE
p.24-25



COUPE DE DESSERTS
p.25

FICHE CONTACT
p.26-27



SOMMAIRE

PÂTISSERIES À PARTAGER

Ici, la pâtisserie se partage autant qu'elle se découvre.
Des créations généreuses, imaginées autour des saisons, des produits de La Réunion et d'associations parfois inattendues.
Chaque dessert est pensé comme une composition : des textures qui se répondent, des saveurs qui surprennent et une présentation qui trouve naturellement sa place au centre de la table.
À partager en famille, entre amis, ou simplement pour célébrer les petits comme les grands moments.

À SAVOIR POUR COMMANDER

- Disponible en 6, 8 et 10-12 parts
- Se conserve au frais jusqu'à dégustation
- Les tarifs indiqués correspondent au format pour 6 personnes
- Les pâtisseries sont réalisées avec de la gélatine de poisson



Disponible toute l'année



Selon saison



LES 100 %



CHOCOLAT

35 €

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

PEANUT

34 €

Pâte sucrée amande, crème amande cacahuète, pâte de cacahuète, ganache montée cacahuète



contact@tikatoune.re

PÂTISSERIES À PARTAGER

LES 100%



BOURBON 🌸

34 €

Pâte sucrée amande, moelleux vanille, caramel vanille, crème diplomate vanille, poudre de vanille

TARTE AUX FRAISES 🍓

36 €

Pâte sucrée amande, crème amande, compotée de fraises, crème diplomate vanille, fraises fraîches, fleurs comestibles

PARIS BREST 🌸

36 €

Choux, ganache montée noisette, gianduja maison, praliné noisette, noisette torréfiée

MAMZELLE PISTACHE 🌸 38 €

Pâte sucrée amande, crème pistache, praliné pistache, ganache montée pistache



contact@tikatoune.re

PÂTISSERIES À PARTAGER

LES ASSOCIATIONS GOURMANDES

TRIO 🌸

35 €

Moelleux vanille, crème montée chocolat, caramel vanille, cacahuète torréfiée, glaçage chocolat

KAFÉ 🌸

40 €

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

PEONY 🌸

36 €

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

GOURMANDE 🌸

36 €

Pâte sucrée amande, crème noisette, caramel vanille, gianduja maison, ganache montée vanille, praliné noisette, noisette torréfiée

FRAISIER 🌸

36 €

Moelleux vanille, crème diplomate vanille, compotée de fraises, fraises fraîches, fleurs comestibles



contact@tikatoune.re

PÂTISSERIES À PARTAGER

ZOOM SUR ...

PEONY

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.

Format présenté sur cette photo pour 12 personnes



contact@tikatoune.re

PÂTISSERIES À PARTAGER

LES ASSOCIATIONS GOURMANDES

ICHIGO 🌸

Pâte sucrée amande, moelleux coco, compotée de fraises, ganache montée coco, fraises fraîches, oxalis pourpre

36 €



SAORI 🌸

Moelleux vanille, crème montée infusée au basilic, compotée de fraises, fraîches, fleurs comestibles

36 €

VICTORIA 🌸

Pâte sucrée amande, crème amande, ananas, compotée d'ananas, ananas rôtis à la vanille, crème montée vanille

38 €

CITRON MERINGUÉE 🌸

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

34 €

GOYAVE PASSION 🌸

Pâte sucrée amande, crème amande citron vert, crémeux passion, compotée de goyave, crème montée vanille

36 €

MATCHA FRAMBOISE 🌸

Pâte sucrée amande, crème amande matcha, compotée de framboise, crémeux matcha, crème montée vanille, matcha

38 €



contact@tikatoune.re

LES MIGNARDISES

Petites créations, grandes envies

À déguster du bout des doigts, les mignardises sont pensées comme une collection de petites attentions gourmandes.

Choux, tartelettes, biscuit, brooky, bouchées ou créations de saison... chaque pièce est imaginée pour apporter sa propre texture, sa propre saveur et sa propre personnalité à une table.

À composer selon vos envies, pour accompagner un café, garnir une table de desserts ou ponctuer un événement avec une multitude de petites gourmandises.

À SAVOIR POUR COMMANDER

- Les tarifs indiqués sont le prix à l'unité.
- Les mignardises sont disponibles à la commande à partir de 15 unités par saveur.
- Les macarons sont disponibles à la commande à partir de 30 unités par saveur.
- Les pâtisseries sont réalisées avec de la gélatine de poisson.



Disponible toute l'année



Selon saison



LES CHOUX

FRAISE



1.80 €

Choux, crème vanille, insert fraise

FRAMBOISE



1.90 €

Choux, crème vanille, insert framboise

GOYAVE



1.80 €

Choux, crème vanille, insert goyave



contact@tikatoune.re

LES MIGNARDISES



LES CHOUX

CITRON BASILIC

Choux, crème infusée basilic,
insert citron

1.90 €

FRAISE BASILIC

Choux, crème infusée basilic,
insert fraise

1.90 €

COCO

Choux, ganache montée coco,
coco rapé

1.90 €



VANILLE

Choux, crème vanille, poudre de
vanille, fleur comestible

1.80 €

NOISETTE

Choux, ganache montée noisette,
praliné noisette, noisette torréfiée

1.90 €



contact@tikatoune.re

LES MIGNARDISES



CACAHUÈTE 🍀 **1.90 €**
Choux, ganache montée cacahuète,
cacahuète torréfiée

PISTACHE 🍀 **2 €**
Choux, ganache montée pistache,
pistache torréfiée



CITRON MERINGUÉ 🍀 **2 €**
Choux, crémeux citron,
meringue italienne

DULCEY CAFÉ 🍀 **2 €**
Choux, crémeux café, ganache
montée dulcey, fleur comestible

CHOCOLAT CARAMEL 🍀 **2 €**
Choux, ganache montée chocolat,
caramel vanille, oxalis pourpre



contact@tikatoune.re

LES MIGNARDISES

LES TARTELETTES

FRAISE

1.90 €

Fond de tarte, crème amande, crème diplomate vanille, fraises fraîches

CHOCOLAT

2 €

Fond de tarte, crème cacao, ganache montée chocolat

NOISETTE

1.90 €

Fond de tarte, crème noisette, ganache montée noisette, noisette torréfiée

VANILLE

1.80 €

Fond de tarte, crème amande, caramel vanille, crème diplomate vanille, poudre de vanille, fleur comestible



2.20 €

PISTACHE FRAMBOISE

Fond de tarte, crème amande, framboise, praliné pistache, pistache, crème montée vanille

2 €

PISTACHE

Fond de tarte, crème amande, praliné pistache, pistache, crème montée vanille



contact@tikatoune.re

LES MIGNARDISES

LES CRÉATIONS

PASSIFLORA 🌸

Moelleux chocolat, insert passion, ganache montée chocolat au lait

2.30 €

OPALE 🌸

Gâteau de savoie moelleux, crème montée vanille, voile de fruits rouge, oxalis pourpre

2.40 €

POLLEN 🌸

Miel, sésame noir, citron vert, pollen

2.70 €

ALBA 🌸

Sablé breton, crème vanille, fruits de saison

2.30 €

BROOKY 🌸

Cookie, brownie chocolat, gianduja

2 €

BOUNTY 🌸

Biscuit moelleux chocolat, crème coco, glaçage chocolat, coco râpé

2 €

PEONY 🌸

Fond de tarte, crème amande, compotée de fraises, mousse de patate douce à la vanille

3.80 €

SOLEÏ 🌸

Biscuit curcuma, crème montée vanille, tatin de papaye, oxalis pourpre

2.30 €



contact@tikatoune.re

LES MIGNARDISES



LES CUPCAKES

1.80 €

VANILLE



Cupcake vanille, crème montée vanille, poudre de vanille, fleur comestible

1.90 €

VANILLE Caramel



Cupcake vanille, crème montée vanille, caramel vanille, fleur comestible

1.90 €

CHOCOLAT Caramel



Cupcake cacao, ganache montée chocolat, caramel vanille, oxalis pourpre

MATCHA

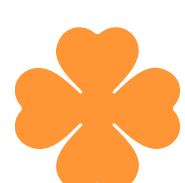


2 €

Cupcake vanille, crème montée infusée matcha, matcha, oxalis pourpre

LES MACARONS

LES CLASSIQUES



1.80 €

- Vanille
- Vanille caramel
- Chocolat

LES SIGNATURES



2 €

- Pain d'épices
- Café
- Matcha
- Cacahuète



contact@tikatoune.re

LES CROQUEMBOUCHES

L'élégance d'un grand classique

Des choux délicats, une garniture généreuse et une construction qui transforme un grand classique de la pâtisserie française en véritable décor de fête.

Le croquembouche Tikatoune se réinvente dans les formes, les finitions et les parfums, tout en conservant ce qui fait son caractère : le plaisir de découvrir, de partager et de picorer un chou... puis un autre.

Une pièce spectaculaire pour les mariages, baptêmes, anniversaires et grandes célébrations.



À SAVOIR POUR COMMANDER

- Deux saveurs sont disponibles pour les choux : vanille et chocolat.
- Les nougatines sont réalisées à base d'amandes.
- Les décorations sont à prévoir en supplément (fleurs fraîches, fleurs en sucre, wafer paper...)
- Le tarif est indiqué sur devis.



contact@tikatoune.re

PIÈCES MONTÉES

Quand le dessert devient une pièce maîtresse

Parce qu'un dessert de célébration mérite d'être remarqué autant que dégusté. Pièces montées, long cakes et compositions à plusieurs étages sont imaginés comme de véritables éléments de décor : une silhouette, des volumes, des couleurs et des détails pensés en harmonie avec votre événement. Chaque création peut être adaptée à votre histoire, à votre thème et à l'ambiance de votre réception, pour composer un dessert qui vous ressemble.

À SAVOIR POUR COMMANDER

- Ces créations sont entièrement réalisées sur mesure. Le tarif dépend notamment du nombre de personnes, du format, des parfums et du niveau de personnalisation souhaité.
- Une première prise de contact permet de définir ensemble votre projet et d'établir un devis.
- Pour les mariages et grands événements, il est conseillé de réserver votre date plusieurs semaines, voire plusieurs mois à l'avance.



contact@tikatoune.re

PIÈCES MONTÉES

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 cake se distinguent par leur personnalisation complète :

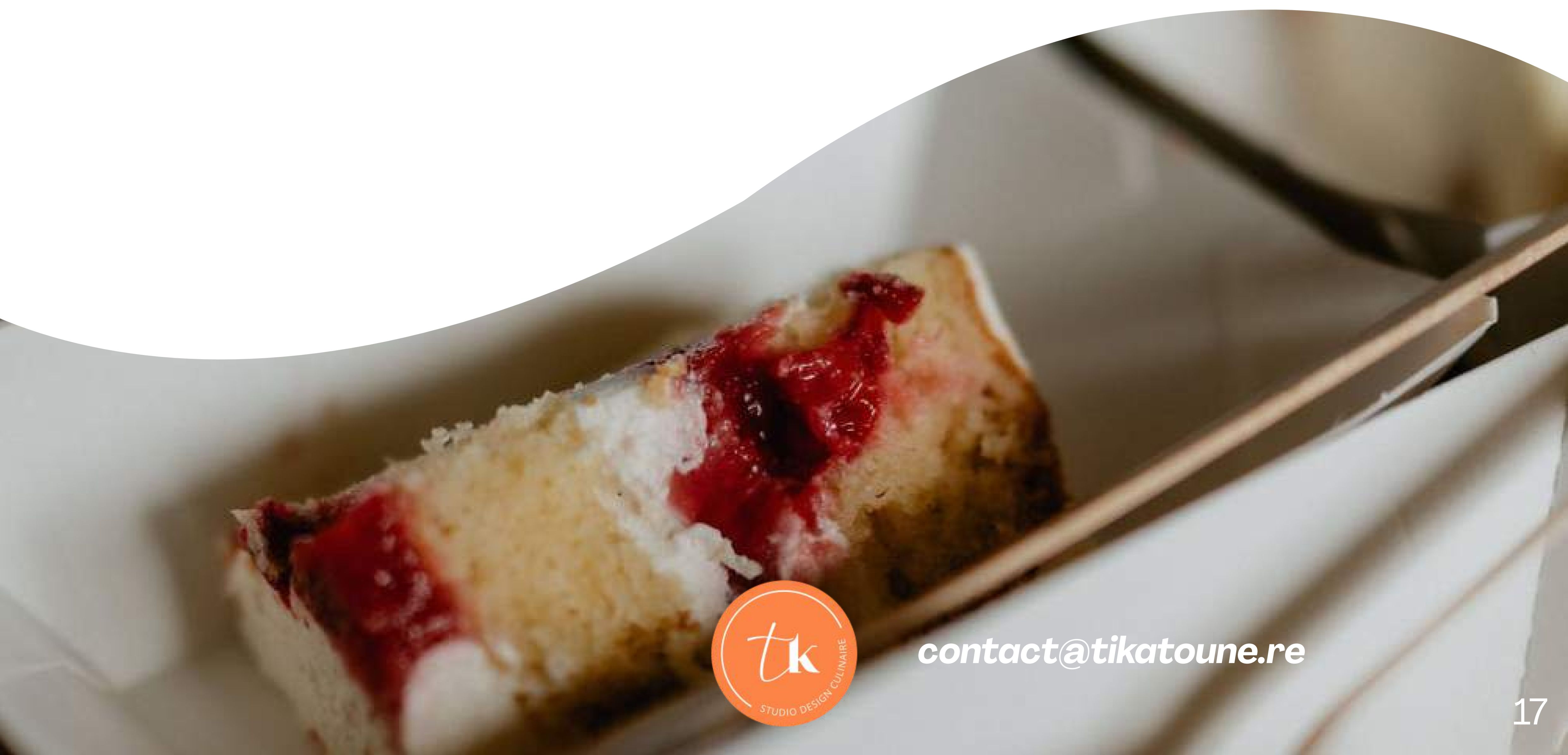
- Une liste de saveurs variées qui mettent en avant nos produits locaux et des associations gourmandes.
- Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un mariage ou toute autre célébration, le visuel de votre gâteau est pensé pour être en accord avec le thème de votre événement, pour une présentation aussi belle 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 cake 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 cake, 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**



contact@tikatoune.re

PIÈCES MONTÉES

Parce que chaque détail compte, plusieurs options de finition 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 :

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.



contact@tikatoune.re

PIÈCES MONTÉES

SAVEURS

 Disponible toute l'année

 Selon saison

FRUITÉ



GOYAVIER VANILLE :

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



VANILLE MANGUE PASSION :

Moelleux vanille, crème montée vanille, compotée de mangue passion, couverture chocolat blanc



FRAISE VANILLE :

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



FRAMBOISE VANILLE :

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



MATCHA FRAMBOISE :

Moelleux vanille, crème montée vanille, crémeux matcha, compotée de framboise, couverture chocolat blanc



PISTACHE FRAMBOISE :

Moelleux vanille, crème montée vanille, croustillant pistache, compotée de framboise, couverture chocolat blanc



PIÈCES MONTÉES

SAVEURS

 Disponible toute l'année

 Selon saison

GOURMAND

 CHOCOLAT CARAMEL :

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

 CHOCOLAT :

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

 CHOCOLAT FRAMBOISE :

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

 NOISETTE VANILLE :

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

 CACAHUÈTE VANILLE CARAMEL:

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

 VANILLE PÉCAN :

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



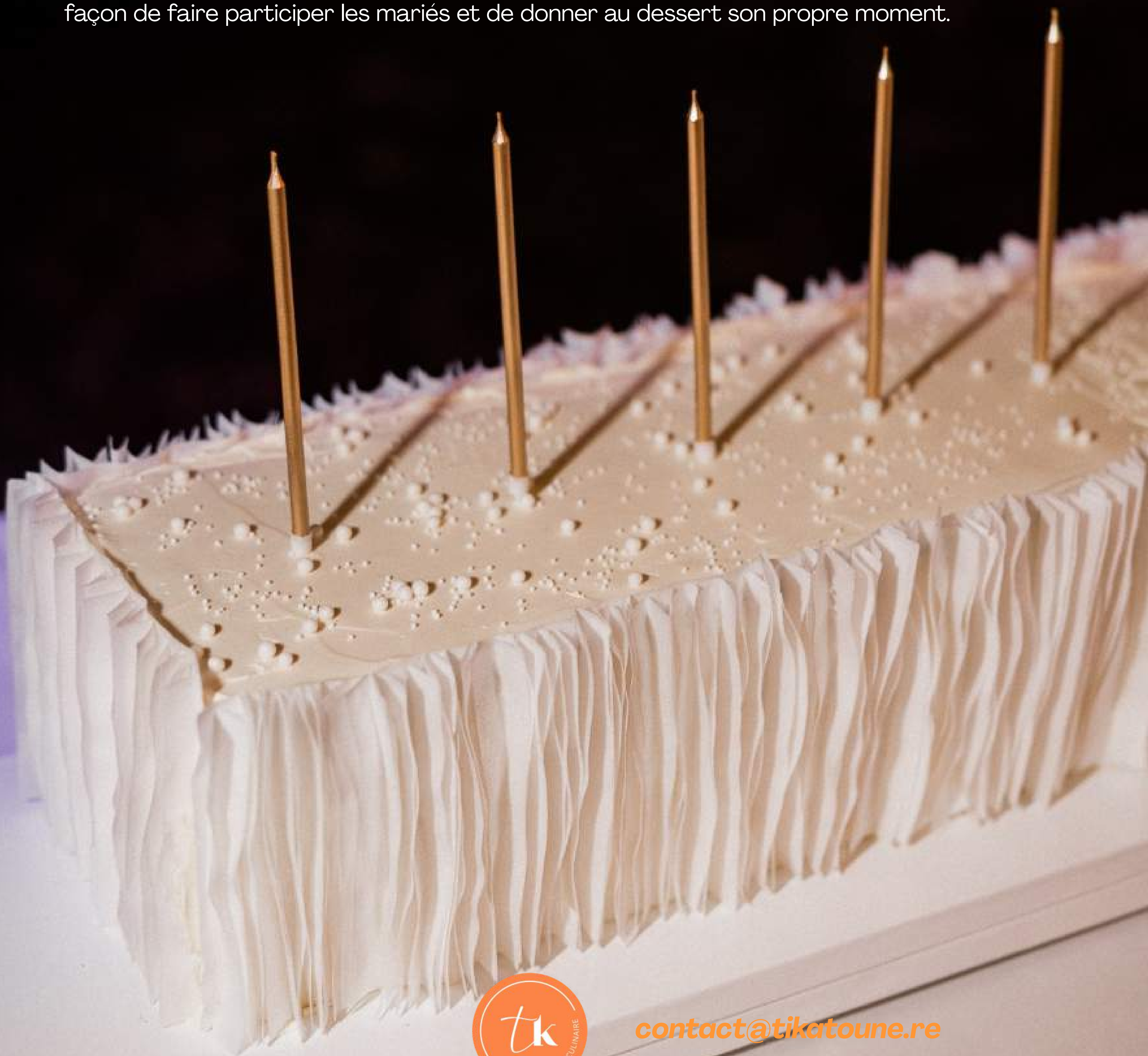
XXL CAKE

Le dessert prend une autre dimension

Pensé pour sortir des formats habituels, le XXL CAKE fait du dessert un véritable moment de la réception.

Long, arrondi, sculptural ou généreusement posé au centre de la table, il s'impose par son format et invite à imaginer une véritable entrée pour le dessert. Ici, le gâteau ne se contente pas d'être dégusté : il prend sa place, attire les regards et peut devenir un moment à part dans le déroulé de votre journée.

Sa décoration peut être travaillée selon différentes techniques et s'adapter à l'univers de votre mariage. Et parce que chaque projet peut aller plus loin, le dessert peut même être pensé comme une petite animation : mise en place de fruits par les mariés, saupoudrage de cacao, ajout de quelques éléments au dernier moment... Une façon de faire participer les mariés et de donner au dessert son propre moment.



contact@tikatoune.re

XXL CAKE

À SAVOIR POUR COMMANDER

- Le XXL CAKE est une prestation entièrement personnalisée. Chaque projet est différent : format, nombre de convives, décoration, finition, mise en scène et contraintes du lieu sont étudiés ensemble lors des préparatifs.

Les saveurs proposées sont celles de la carte des pièces montées, pour retrouver les recettes emblématiques de Tikatoune dans ce format hors norme.

Deux recettes viennent toutefois compléter cette sélection et sont particulièrement pensées pour le XXL CAKE : le Fraisier et le Tiramisu.

- Son format nécessite une livraison et une installation particulières, ainsi qu'une organisation spécifique pour le jour J. Les conditions d'accès, le lieu de réception, le moment du dressage et les éventuelles animations sont donc anticipés avec les mariés en amont.
- Le XXL CAKE demande une organisation plus importante qu'une pâtisserie classique : chaque projet est étudié au cas par cas et fait l'objet d'un échange personnalisé.

Une prestation imaginée pour celles et ceux qui souhaitent que le dessert ne soit pas simplement la fin du repas, mais un véritable temps fort de la célébration.



contact@tikatoune.re

BENTO CAKE

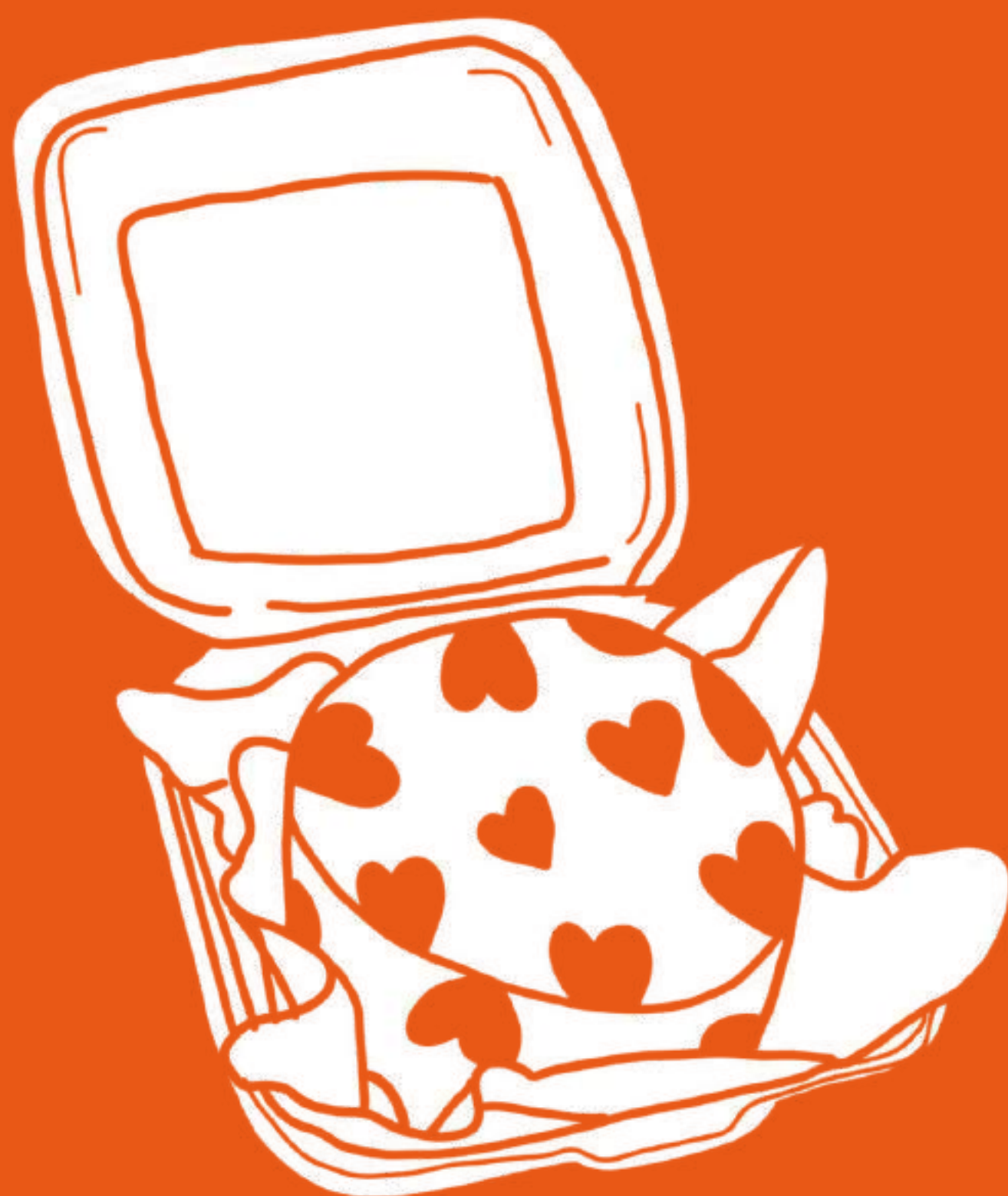
PETIT FORMAT, GRANDE RESPONSABILITÉ

Un petit gâteau peut raconter beaucoup de choses.

Le Bento Cake est le format imaginé pour les petites célébrations, les attentions particulières... mais aussi pour découvrir l'univers Tikatoune avant de choisir votre wedding cake.

Pensé comme le format dégustation des Wedding Cake, il permet aux futurs mariés de prendre le temps de découvrir une recette, ses textures et ses saveurs avant d'imaginer leur gâteau de mariage.

Chaque Bento Cake est prévu pour 2 personnes et correspond à une seule saveur. Il est proposé au tarif de 25 €, uniquement à récupérer à l'atelier Tikatoune, à l'Entre-Deux.



À SAVOIR POUR COMMANDER

Format dégustation : 2 personnes

- 1 Bento Cake = 1 saveur
- Tarif : 25 €
- Retrait uniquement à l'atelier, à l'Entre-Deux
- Commande à réserver 5 jours à l'avance, selon les disponibilités

Pour les dégustations de Wedding Cake, les saveurs disponibles sont celles proposées sur la carte au moment de la commande.



contact@tikatoune.re

CRÉATION SUR MESURE

POUR CELLES ET CEUX QUI IMAGINENT AUTREMENT

Certaines envies ne rentrent dans aucune case.

Le « Dessert Création » est une invitation à imaginer ensemble une pièce unique : une association de saveurs, une forme, une inspiration, une histoire ou simplement une idée que vous aimeriez voir prendre vie.

Chez Tikatoune, la pâtisserie devient un terrain de création. On échange, on imagine, on cherche, puis on compose un dessert pensé spécialement pour votre occasion.



À SAVOIR POUR COMMANDER

Les Desserts Création sont des projets entièrement personnalisés. Ils nécessitent un temps de réflexion, de conception et de réalisation plus important qu'une création du catalogue.

Une prise de contact en amont est donc indispensable afin d'étudier votre idée, vos envies et les possibilités de réalisation.

Le tarif est établi sur devis selon le projet.



contact@tikatoune.re

CRÉATION SUR MESURE

LE BOUQUET DE CHOUX

LE BOUQUET QUE L'ON PEUT VRAIMENT CROQUER

Et si les fleurs se glissaient dans une création que l'on peut aussi déguster ?

Le Bouquet de choux réunit deux univers : la délicatesse d'un bouquet fleuri et la gourmandise de petits choux généreusement garnis. Une création originale, pensée pour être offerte, posée au centre d'une table ou simplement dégustée à plusieurs.

Fleurs, couleurs, parfums et composition peuvent s'adapter à l'occasion : anniversaire, naissance, baptême, fête, remerciement, cadeau gourmand... ou juste pour le plaisir d'offrir quelque chose d'un peu différent.

Un bouquet qui ne fane pas, mais qui disparaît morceau après morceau.

À SAVOIR POUR COMMANDER

Chaque bouquet est composé sur mesure selon l'occasion, les couleurs et les disponibilités de fleurs..

Le format, la composition florale et le nombre de choux sont définis selon votre projet et votre budget.

Les fleurs fraîches étant choisies en fonction de la saison et des disponibilités, leur sélection peut être amenée à évoluer.



contact@tikatoune.re

COUPES DE DESSERT

UNE AUTRE FAÇON DE TERMINER LA FÊTE

Et si le dessert se dégustait autrement ?

Les desserts en coupe proposent une alternative élégante et originale au traditionnel gâteau de réception. Installés dans de jolies coupes individuelles, les desserts se dévoilent en couches, en textures et en couleurs, pour terminer la soirée sur une note aussi belle que gourmande.

Fraisier, tiramisu, créations fruitées, chocolatées ou inspirations de saison... les possibilités se déclinent au gré des envies.

À SAVOIR POUR COMMANDER

Les desserts sont proposés en portions individuelles, avec un choix de parfums selon la saison et les possibilités de production.

Ils peuvent être proposés seuls ou intégrés à une table de desserts.

Pour les événements, la quantité est définie en fonction du nombre de convives et du format souhaité.



CONTACT

PARLONS DE VOTRE PROJET

Chaque création commence par une histoire

Une date, une idée, une ambiance, quelques images enregistrées dans un coin du téléphone... parfois, le projet est déjà très précis, parfois il reste encore à imaginer.

Chez Tikatoune, chaque demande commence par un échange. Ces premières informations me permettent de comprendre votre événement, vos envies et vos contraintes afin de vous orienter vers la prestation la plus adaptée.

Ces éléments permettent notamment de réfléchir au format du dessert, à son moment de présentation, à son installation et à la manière dont il s'intègre naturellement dans le déroulé de votre réception.

Les commandes sont validées uniquement après confirmation de ma part et selon mes disponibilités de production.

Tikatoune est un atelier artisanal indépendant : chaque création est réalisée avec soin, en quantité limitée, afin de préserver le temps et l'attention nécessaires à chaque projet.

FICHE CONTACT À LA PAGE SUIVANTE

contact@tikatoune.re



CONTACT

Pour votre demande, pensez à préciser :

VOS COORDONNÉES : Nom & prénom, Téléphone, Adresse e-mail

VOTRE ÉVÉNEMENT : date de l'événement, lieu de réception

Type d'événement : mariage, anniversaire, baptême, événement professionnel...

Nombre de convives (nombre d'enfants, si connu)

Thème, couleurs ou ambiance souhaitée

Type de prestation souhaité :

Wedding Cake · Long Cake · XXL Cake · Pièce montée ·

Croquembouche · Mignardises · Desserts en coupe · Dessert

Création · Bento Cake · autre demande

Saveurs ou associations envisagées

Souhait d'une dégustation : oui / non

VOS INSPIRATIONS

Vous pouvez joindre des photographies, captures d'écran ou images d'inspiration si vous avez déjà une idée précise du gâteau ou de l'ambiance recherchée.

Ces images me permettent de comprendre vos goûts et l'univers que vous souhaitez créer. Elles servent de point de départ à notre réflexion : les créations Tikatoune sont imaginées sur mesure et ne sont pas reproduites à l'identique d'un modèle existant.

Et pour mieux imaginer le jour J

Certaines informations ne sont pas indispensables pour établir une première demande, mais elles peuvent être précieuses pour comprendre l'ensemble de votre réception :

Nom du traiteur choisi

Présence d'un(e) Wedding Planner / organisateur(rice)

Type de service prévu pour le repas : à l'assiette, buffet, cocktail, repas partagé...

contact@tikatoune.re





