

NOS CAKES GÉNÉREUX



SANS GLUTEN



GOURMANDS



VEGAN



COCO'S
CUISINE

Notre site web !



www.cococuisine.com
coucou@cocoscuisine.com



Nos cakes sont frais et fait maison dans notre laboratoire de Genève avec amour !



Afin de respecter les **régimes** et **intolérances** de chacun, nous avons fait le choix de vous proposer un **cake sans gluten**, un **cake 100% vegan** et un **cake gourmand**.

Et en plus, ils sont **tous DÉLICIEUX !**

Parfait pour tous vos d'évènements : brunchs, anniversaires, buffets ... Ils en mettent plein la vue !



THE PURPLE CAKE

gourmand !



Un délicieux gâteau à base de myrtilles, farine de blé complète, sucre de coco et de beurre demi-sel.

Glaçage violet aux myrtilles

Topping :

Myrtilles fraîches (si de saison), brisures de **Sablé Breton**, zeste de **Citron Jaune**

THE CARROT CAKE

Un gâteau fondant et réconfortant à base de carottes & pommes fraîches râpées et de farine de lupin.

Glaçage au Philadelphia

Topping :

Carottes râpées, **Noix de Pécan** concassées, zeste de **Citron Jaune**

sans gluten !



THE BLOSSOM CAKE

100% vegan !



Un gâteau frais et riche en saveurs à base de zeste d'orange, d'oranges pressées et de fleur d'oranger.

Glaçage Vegan aux zestes d'Orange.

Topping :

Rondelles de **Kumquat**, éclats de **Pistache**, zeste d'**Orange**