



"Gâteaux Festifs Pour La Fin D'année Et Pour Toutes Les Occasions"

Que ce soit pour régaler vos proches ou pour ajouter une touche gourmande à vos occasions, nos gâteaux, soigneusement préparés, sont la promesse d'une expérience inoubliable. Découvrez le goût de la magie de fin d'année avec notre collection de gâteaux exquis.



Layer Cake Citron Framboise

Une superposition d'une tendre couche
de génoise amande et une savoureuse
crème framboise et crème citron

Diamètre 18cm - 79.9dt

Diamètre 25cm - 109.9dt

Layer Cake Caramel Speculoos

Une superposition d'une tendre couche de génoise caramel et mousse au chocolat avec un croustillant de spéculoos surmonté de crumble amande.

Diamètre 18cm - 64.9dt

Diamètre 25cm - 94.9dt





Russe Lucilla Noisette

Une superposition d'une tendre couche de dacquoise à la noisette, une savoureuse crème mousseline au praliné noisette, avec une fine couche onctueuse de chocolat à la noisette.

Diamètre 18cm - 64.9dt

Diamètre 25cm - 106.9dt

Oreo Paradiso

Une superposition d'une couche de biscuit Oreo et
une crème cheese au mascarpone garnie par un
glaçage de chocolat au lait surmonté par
des pièces Oreo écrasés

Diamètre 18cm - 54.9dt





Royale Chocolat

Une superposition d'une tendre couche de dacquoise à la noisette et une savoureuse mousse au chocolat noir avec une couche croustillante de paillettes, chocolat et praliné noisette le tout garni d'une brillante ganache au chocolat

Diamètre 18cm - 54.9dt

Diamètre 25cm - 94.9dt

Russe Pistache

Une superposition d'une tendre couche de dacquoise à la pistache et une savoureuse crème mousseline au praliné pistache, le tout garni de pistaches croquantes

Diamètre 18cm - 64.9dt

Diamètre 25cm - 109.9dt





Pistache Luchilla Noisette

Une superposition d'une tendre couche de dacquoise à la pistache et à la noisette, une savoureuse crème mousseline au praliné pistache et praliné noisette, avec une fine couche onctueuse de chocolat à la noisette, le tout garni de pistaches croquantes

Diamètre 15/20cm - 45.9dt
Diamètre 20/30cm - 89.9dt

Diamètre 30/40cm - 179.9dt
Diamètre 40/60cm - 349.9dt

The image features a Russe Noisette cake. On the left, the whole cake sits on a white pedestal stand, its surface covered in a thick layer of crushed hazelnuts. On the right, a single slice is presented on a light pink plate. This slice clearly shows the cake's internal structure: a top layer of hazelnut dacquoise, followed by a layer of light brown praline mousse, a thin layer of chocolate hazelnut ganache, and a bottom layer of hazelnut dacquoise. A gold-colored spoon is placed on the pink plate in front of the slice. The background is a plain, light color.

Russe Noisette

Une superposition d'une tendre couche de dacquoise à la noisette, une savoureuse crème mousseline au praliné noisette, avec une fine couche onctueuse de chocolat à la noisette, le tout garni d'une ganache chocolat au lait et éclats de chocolat

Diamètre 18cm - 54.9dt

Diamètre 25cm - 94.9dt



NOS POINTS DE VENTE

TUNIS Ariana Tél: 71 705 201

TUNIS El Menzah VI Tél: 71 753 340

TUNIS Ennaser II Tél: 71 827 270

TUNIS La Marsa Tél: 71 776 174

TUNIS Kram Tél: 31 579 679

TUNIS L' Aouina-Soukra Tél: 71 760 669

TUNIS Av Tunis Carthage Tél: 71 242 929

SFAX El Jadida Tél: 74 405 330

SFAX Taniour Tél: 74 441 705

GABÈS Ibn Khaldoun Tél: 75 297 666

BIZERTE Corniche

Tél: 72 428 880

KAIROUAN Rue Touhami Negra

Kairouan Tél: 77 274 242

SOUSSE Khzama Téléfax: 73 241 266

SOUSSE Mall of Sousse

Tél: 70 296 600

DJERBA Houmt Souk

Tél: 75 623 160

NABEUL Merezka Hammamet Nord

Tél: 72 261 070

- Le dernier délais de prise de commande: 29/12/2023 -

CONTACT :  Pâtisserie Masmoudi  Pâtisserie Masmoudi