

Plaque événementielle





Salut ! Moi c'est Bastien.

Suite à une expatriation de 2 ans au Canada, j'ai pu m'imprégner de la culture du pays et des recettes authentiques des donuts. De retour en France depuis 2021, j'ai poursuivi cette aventure en proposant ma gamme de donuts et beignets en Vendée.

J'ai commencé avec un concept de Food truck, avec lequel j'ai pu participer avec plaisir à de nombreux marchés et événements privés.

Depuis l'ascension 2023, j'ai ouvert mon propre magasin de donuts à emporter centre-ville des Sables d'Olonne. Grâce à mes diverses expériences en pâtisserie, qui m'ont inculqué mon savoir-faire technique et de goût, ainsi que cette aventure des derniers mois, j'offre maintenant aux vendéens et aux touristes une expérience culinaire originale.

Ce qui nous différencie ? La qualité et le goût grâce au fait maison ! Mes donuts sont des revistes de pâtisserie. Les tester, c'est les approuver.

Notre philosophie & nos valeurs

-  Gamme de produits uniques
> revisite de pâtisserie version donuts
-  Ingrédients frais et locaux
> made in vendée
-  Savoir faire artisanal
> Canada + diplômes pâtisserie
-  Personnalisation pour événements
-  Engagement environnemental
et anti-gaspi





LE SALÉ

TOUS LES PRIX SONT EN TTC

- **BAGEL SAUMON**
cream cheese, salade iceberg, saumon, pickles maison d'oignons rouges
le classique Ø9cm | le medium Ø7cm | le mini Ø4cm
- **BAGEL JAMBON**
pesto, jambon de pays, roquette, mozza, crème balsamique
le classique Ø9cm | le medium Ø7cm | le mini Ø4cm
- **BAGEL VEGETARIEN**
cream cheese, pommes granny smith, avocat, brie, salade, pickles
maison d'oignons rouges
le classique Ø9cm | le medium Ø7cm | le mini Ø9cm
- **SALADE DE SAISON**
Exemple été : melon, concombre, tomate, feta, échalotes, persil, vinaigrette
portion 300 gr

Suggestions : nous nous adaptons à votre demande. Faites nous part de vos envies ! Par exemple : autres saveurs de bagels, œufs durs, plateau de charcuterie, huîtres...



LE SUCRÉ

TOUS LES PRIX SONT EN TTC

- **DONUT NAPPÉ**
Praliné, vermicelles, chocolat, sucre, caramel beurre salé, vanille chantilly
- **DONUT FOURRÉ**
Saveurs selon saison : fraise, peanut butter fruits rouges, pêche crumble, cerise pistache, pomme tatin
- **PUDDING**
- **ROULÉ A LA CANNELLE**

Profitez du savoir faire de notre pâtissier pour demander ce qui vous ferait plaisir : brioche maison, mousse au chocolat, salade de fruits frais... Inspirations en page suivante !





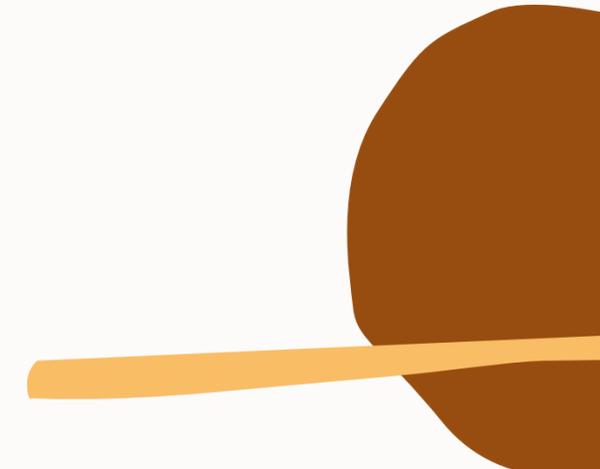
SAVEURS SUR DEMANDE

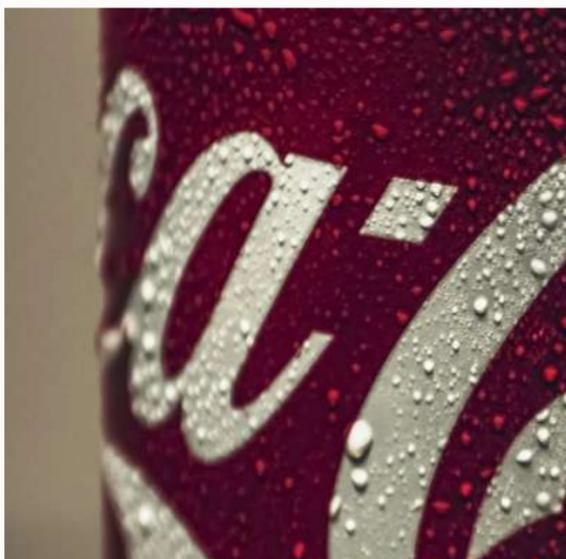
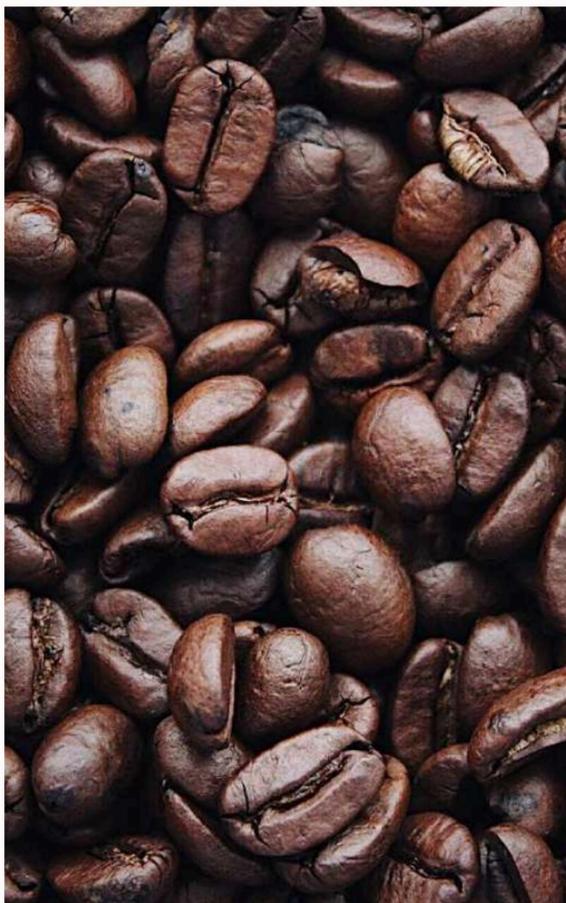
(selon les saisons)

Agrumes
Pistache
Abricot romarin
Figues noix
Pain d'épices
Sirop d'érable
Miel
Chocolat blanc
Café
Cerise
Sucre cannelle
Potiron
Pomme cidre
Mûre menthe

Vin chaud et épices
Frangipane
Crème vanille
Choco noisette
Fraises
Pomme tatin
Rocher amandes noisettes
Rugby crème et chocolat

ET PLUS ENCORE !





LES BOISSONS

TOUS LES PRIX SONT EN TTC

- **JAR CITRONNADE / ORANGEADE / THÉ GLACÉ MAISON**
Autres boissons maison sur demande. (gobelet non fourni)
4L (2 disponibles)
5L (1 disponible)
8L (1 disponible)
- **THERMOS/PERCOLATEUR DE CAFÉ FILTRE 20L**
(café non fourni)
- **BOISSONS LOCALES** kombucha, jus de fruits, autres

SERVICES COMPLÉMENTAIRES



GEANT

Succombez au donut géant,
à la saveur de votre choix,
pour 10 personnes



CHIFFRES & LETTRES

Personnaliser une box de
chiffres et/ou lettres.



BAR A DONUTS

Location avec caution :
(ne fonctionne pas pour les minis)
30 pièces 50€
60 pièces 100€



POTS A TARTINER

En cadeau invité ou pour
votre brunch (210gr):
Praliné, Caramel beurre salé,
Beurre de cacahuète,
Confiture

Conditions & informations complémentaires pour vos commandes événementielles

■ LIVRAISON & INSTALLATION

Frais de livraison au delà de 20 kms depuis notre local des Sables d'Olonne

■ QUANTITÉ

Minimum 15 pièces classique /commande ou 50 minis /commande





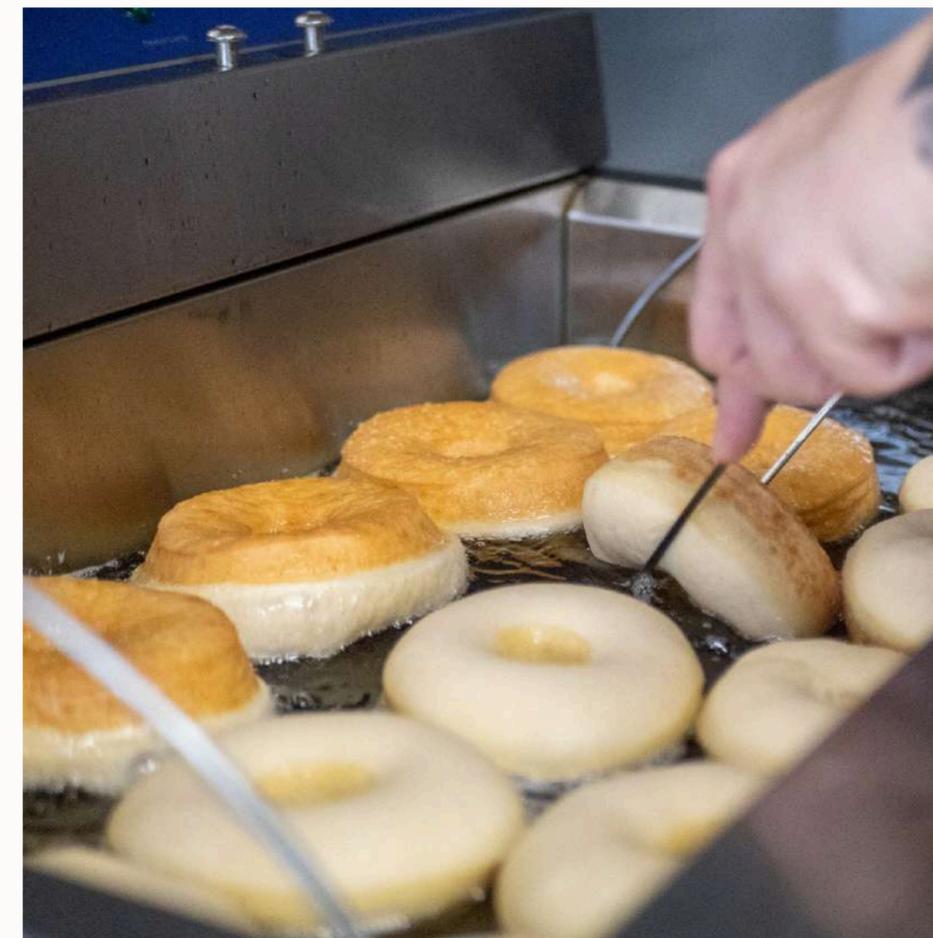
“ Événements réalisés

**Vendée Arctique | Arbre de Noël d'entreprise
Anniversaires | Mariage | Journée Jeux
Journée du Patrimoine | Fête de la Brouette...**



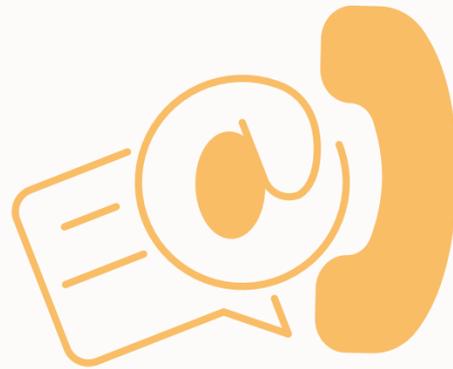
BOUTIQUE Authentic Donuts

Localisation : 17 rue travot 85100 Les Sables d'Olonne (suivez la ligne bleue !)
Vente à emporter, pas de salle.



Contactez-nous

Nous sommes là pour répondre
à vos questions.



E-mail

authenticdonuts85@gmail.com

Site Web

www.authentic-donuts.fr

Numéro de téléphone

06 12 69 52 16

Facebook

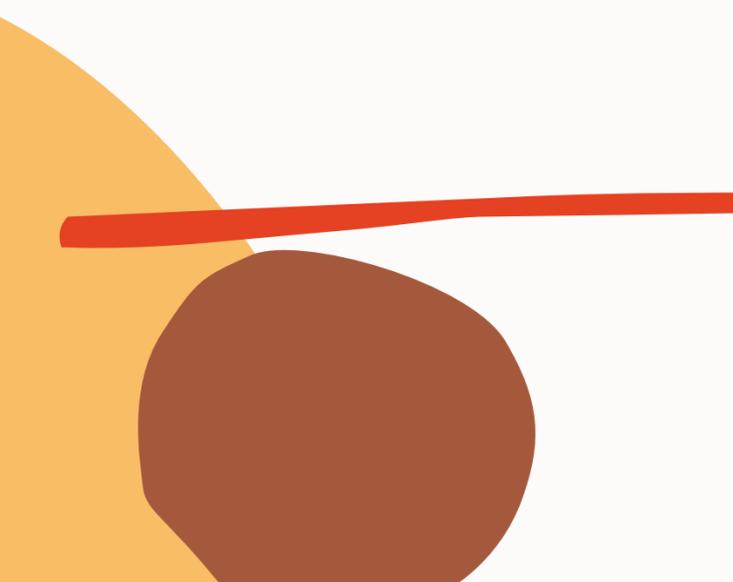
@authentic.donuts85

Instagram

@authentic.donuts

LinkedIn

@authentic.donuts





Scannez-moi
et retrouvez
Authentic Donuts
en ligne !

Demandez votre
devis gratuit !



17 rue Travot - 85100 LES SABLES D'OLONNE
authentic.donuts85@gmail.com

  **06 12 69 52 16**

www.authentic-donuts.fr

Conception : Agence HEKOW - Imprimerie Jauffrit LE POIRÉ SUR VIE - Mai 2024.
Imprimé sur papier 100 % recyclé, avec des encres végétales. 150 exemplaires.
Ne pas jeter sur la voie publique.



*Artisan
donutier*

Pour vos évènements
particuliers & professionnels

100% fait maison
Recettes de saison
Écoresponsable



mariage
anniversaire
baptême
cousinade
séminaire
arbre de Noël
festival
fête d'école
salon & foire

Vous recherchez
un prestataire local
pour régaler vos convives
lors de votre évènement ?



Osez marquer les esprits avec
un cocktail gourmand qui mettra toutes
les papilles en joie, tout en proposant
une alternative aux classiques traditionnels !

Adaptés aux événements
pour particuliers et professionnels,
proposez des donuts gourmands sucrés,
mini ou classiques, et des boissons originales
pour enthousiasmer vos invités.



Deux
formules
bar à donuts :

- 30 pièces
- 60 pièces



Plusieurs
formats de
donuts :

- mini/classique/géant
- lettres et chiffres
- personnalisation des saveurs



Une chose
est sûre :
plaisir
garanti !