

COMMANDE

Sur place dans nos boutiques de Port-Royal, Vaugirard, Ségur et Saint-Dominique, ou par téléphone en appelant la boutique dans laquelle vous souhaitez récupérer les produits pour les commandes inférieures à 50,00 € TTC.

Pour toute commande spéciale (mariage, baptême...), merci de prendre contact par email à l'adresse suivante : societe@sadaharuaki.com.

Pour mieux vous servir, nous vous conseillons de faire valider votre commande 72H à l'avance.

VALIDATION DE LA COMMANDE

La commande n'est définitivement enregistrée qu'à réception d'un acompte à hauteur de 50% de son montant total pour toutes les commandes supérieures à 50,00 € TTC.

À défaut, la commande ne sera pas prise en compte par pâtisserie Sadaharu AOKI paris.

En cas de livraison, la totalité du paiement sera demandé lors de la commande.

LIVRAISON

À préciser lors de la commande et sous réserve de la disponibilité de notre planning, nous effectuons les livraisons sur Paris intra muros uniquement.

Pas de livraison les dimanche et jours fériés. Les commandes sont livrées à l'adresse et à la date convenues lors de la prise de commande à condition que les informations requises pour la livraison soient précises, exactes et complètes.

Notre service de livraison sera temporairement interrompu en période de forte activité (du 1er au 31 décembre).

Tarifs des livraisons (T.T.C.)

Paris rive gauche : 18,00 €

Paris rive droite : 24,00 €

Gratuites pour les commandes d'un montant supérieur à 150,00€ T.T.C.

PAIEMENT ET FACTURATION

Le règlement s'effectue sur place dans nos boutiques de Port-Royal, Vaugirard, Ségur et Saint-Dominique, par cartes (Carte Bleue Visa, Mastercard) et par chèque.

La facture sera remise au client à la livraison, sauf si l'adresse de livraison est différente de celle de facturation. La facture sera alors envoyée par courrier à l'adresse de facturation précisée lors de la commande.

LITIGES

En cas de produit non-conforme, endommagé ou ne correspondant pas à la commande, le client est invité à en faire état à la livraison et à nous en faire part par écrit de manière détaillée dans un délai de 2 jours à compter de la date de réception auprès de notre service clients.

Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

ANNULATION

48H avant la date prévue de la réception de la commande, aucune modification ou annulation ne pourra être prise en compte et le montant de l'acompte versé ne sera pas restitué.

SERVICE CLIENTS

Pour toute information complémentaire, vous pouvez nous joindre par email à l'adresse suivante : societe@sadaharuaki.com.

Vous pouvez également nous joindre par un courrier adressé à pâtisserie Sadaharu AOKI paris, 56 boulevard de Port-Royal, 75005 Paris.

Nos Gâteaux et Entremets

Bamboo

Biscuit joconde, Crème au thé vert, Ganache au chocolat noir.

Individuel. 6,10 € 4-5 pers. 37,00 € 6-7 pers. 55,00 € 8-9 pers. 73,00 € 10-11 pers. 92,00 €

Cheese cake citronné

Pâte sucrée, Crème au fromage, Crème au citron, Crumble noisette.

Individuel. 5,30 € 4-5 pers. 32,00 € 6-7 pers. 48,00 € 8-9 pers. 64,00 € 10-11 pers. 80,00 €

Chocolat praliné

Biscuit chocolat, Biscuit dacquoise, Feuillantine pralinée, Crème au praliné, Crème au chocolat au lait.

Individuel. 5,60 € 4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 € 10-11 pers. 84,00 €

Citron Praliné

Macaron citron, Crème au beurre citron, Feuillantine pralinée.

Individuel. 5,60 € 4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 €

Forêt verte Kyoto **

Biscuit mâcha aux amandes, Mousse au thé vert, Crème Chantilly, Griottes, Kirsch.

Individuel. 5,80 € 4-5 pers. 35,00 € 6-7 pers. 52,00 € 8-9 pers. 70,00 € 10-11 pers. 87,00 €

Fraisier (uniquement sur commande)

Biscuit dacquoise, Crème vanille, Fraises.

4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 € 10-11 pers. 84,00 €

Ginza

Biscuit aux amandes, Crème hibiscus, Coulis de fruits rouges (Groseilles, Fraises et Framboises).

Individuel. 5,60 € 4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 € 10-11 pers. 84,00 €

Japon (uniquement sur commande)

Biscuit génoise, Crème chantilly légèrement sucrée, Fraises.

4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 € 10-11 pers. 84,00 €

Mâcha azuki

Biscuit chocolat, Biscuit dacquoise, Feuillantine pralinée, Crème au thé vert, Pâte de haricots rouges.

Individuel. 5,80 € 4-5 pers. 35,00 € 6-7 pers. 52,00 € 8-9 pers. 70,00 € 10-11 pers. 87,00 €

Millefeuille mâcha

Pâte feuilletée caramélisée, Crème pâtissière au thé vert.

Individuel. 4,80 € 4-5 pers. 29,00 € 6-7 pers. 43,00 € 8-9 pers. 58,00 € 10-11 pers. 72,00 €

Millefeuille vanille

Pâte feuilletée caramélisée, Crème pâtissière vanille.

Individuel. 4,40 € 4-5 pers. 26,00 € 6-7 pers. 40,00 € 8-9 pers. 53,00 € 10-11 pers. 66,00 €

Moelleux chocolat

Tendre fondant au chocolat noir.

Individuel. 3,50 € 4-5 pers. 21,00 € 6-7 pers. 32,00 €

Rouleau mâcha *

Biscuit soufflé au thé vert, Crème chantilly au thé vert, Haricots rouges sucrés, Kirsch.

Individuel. 5,30 € 4-5 pers. 20,00 € (uniquement sur commande)

Saint-Marc (exclusivement à la boutique Saint-Dominique)

Biscuit aux amandes caramélisées, Crème au chocolat au lait, Crème à la vanille.

Individuel. 5,30 € 4-5 pers. 32,00 € 6-7 pers. 48,00 € 8-9 pers. 64,00 € 10-11 pers. 80,00 €

Saya

Biscuit joconde, Crème chocolat blanc à la fraise, Crème à la pistache.

Individuel. 5,60 € 4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 € 10-11 pers. 84,00 €

Soufflé fromage

Soufflé à la crème de fromage cuit, Parfum citron.

Individuel. 3,50 €

Symphonie

Macaron violette, Crème brûlée thé Earl Grey, Crème à la violette, Framboises.

Individuel. 5,80 € 4-5 pers. 35,00 € 6-7 pers. 52,00 € 8-9 pers. 70,00 € 10-11 pers. 87,00 €

Tarte caramel salé

Pâte sucrée, Caramel au sel de Guérande, Crème chocolat au lait.

Individuel. 5,30 € 4-5 pers. 32,00 € 6-7 pers. 48,00 € 8-9 pers. 64,00 € 10-11 pers. 80,00 €

Tarte caramel salé mâcha

Pâte sucrée, Caramel au sel de Guérande, Crème chocolat blanc au thé vert.

Individuel. 5,60 € 4-5 pers. 34,00 € 6-7 pers. 50,00 € 8-9 pers. 67,00 € 10-11 pers. 84,00 €

Tarte citron

Pâte sucrée, Crème au citron, Feuillantine pralinée.

Individuel. 4,90 € 4-5 pers. 29,00 € 6-7 pers. 44,00 € 8-9 pers. 59,00 € 10-11 pers. 74,00 €

Tarte yuzu

Pâte sucrée, Crème au yuzu.

Individuel. 5,80 € 4-5 pers. 35,00 € 6-7 pers. 52,00 € 8-9 pers. 70,00 € 10-11 pers. 87,00 €

Tarte pistache pralinée

Pâte sucrée, Feuillantine pralinée, Crème à la pistache, Glaçage à la pistache, Pistaches concassées, Noisettes concassées.

Individuel. 5,80 € 4-5 pers. 35,00 € 6-7 pers. 52,00 € 8-9 pers. 70,00 € 10-11 pers. 87,00 €

Zen *

Pâte sucrée sésame, Macaron au thé vert, Biscuit dacquoise au thé vert, Crème de sésame, Crème chocolat blanc, Cognac.

Individuel. 5,80 € 4-5 pers. 35,00 € 6-7 pers. 52,00 € 8-9 pers. 70,00 € 10-11 pers. 87,00 €

Chou à la crème

Pâte à chou, Crème pâtissière à la vanille.

Individuel. 3,50 €

Chou mâcha

Pâte à chou, Crème pâtissière au thé vert.

Individuel. 3,80 €

Eclair genmaicha

Pâte à chou, Crème pâtissière au thé genmaicha (thé vert au riz soufflé).

Individuel. 4,80 €

Eclair mâcha

Pâte à chou, Crème pâtissière au thé vert.

Individuel. 4,80 €

Eclair sésame noir

Pâte à chou, Crème pâtissière au sésame noir.

Individuel. 4,80 €

Crème caramel

Crème aux œufs, caramel, vanille.

Individuel. 2,60 €

Crème mâcha azuki

Crème aux œufs au thé vert, vanille, pâte de haricots rouges.

Individuel. 3,20 €

Rouleau chocolat * (uniquement sur commande)

Biscuit soufflé au chocolat, Crème chantilly au chocolat, Rhum

4-5 pers. 18,00 €

Rouleau yuzu * (uniquement sur commande)

Biscuit soufflé au yuzu, Crème chantilly, Crème au yuzu, Kirsch

4-5 pers. 20,00 €

* légèrement alcoolisé

** alcoolisé