

A hand with a textured, leather-like skin is pointing towards a strawberry-shaped macaron in the center of a grid of various macarons. The macarons are arranged on a white grid and include designs such as lemons, roses, and fruit. The background is a light-colored, possibly marble, surface.

Maison Brûlée

PASTERLERÍA Y ARTE COMESTIBLE



Las *mejores* celebraciones son aquellas que reflejan a quienes las viven.

Por eso, desarrollamos cada propuesta desde cero, transformando ideas, referencias y momentos especiales en tartas y postres diseñados exclusivamente para cada ocasión.

FOUNDERS:
MARIA CAMILA OCHOA, EDWIN GARPA Y ANDREA MENDOZA

CELEBRACIONES QUE ACOMPAÑAMOS

Desde reuniones íntimas hasta algunos de los momentos más importantes en la vida de nuestros clientes.



Tartas y postres creativos para bodas, cumpleaños, bautizos, comuniones y celebraciones, diseñados para sentirse tan personales como el momento que representan.

TARTAS PERSONALIZADAS

Cada tarta comienza con una idea. Colores, referencias, flores, ilustraciones, texturas, una identidad o recuerdos especiales que sirven como punto de partida para diseñar una pieza única.



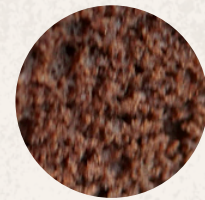
Asesoramiento creativo · Diseño personalizado · Sabores a elección · Distintos tamaños

SABORES Y COMBINACIONES

BASES



VAINILLA
Suave, clásica y atemporal.



CHOCOLATE
Intensa, esponjosa y elegante.



RED VELVET
Suave, moderna y con un toque de cacao.



ZANAHORIA
Especiada y húmeda con notas cálidas.



LIMA O NARANJA
Fresco, frutal y cítrico.

RELLENOS



CREMOSO DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO



CREMOSO DE CHOCOLATE



CREMOSO DE NUTELLA



CREMOSO DE PISTACHO



CREMOSO DE DULCE DE LECHE



CREMA PASTELERA



CURD DE LIMÓN

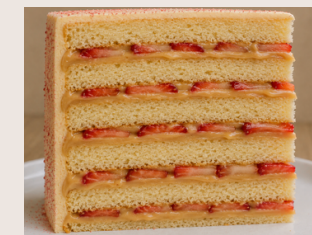


MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

COMBINACIONES FAVORITAS



BIZCOCHO DE LIMA
CREMA PASTELERA
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS



BIZCOCHO DE VAINILLA
CREMOSO DE DULCE DE LECHE
FRESAS CORTADAS



BIZCOCHO DE ZANAHORIA
FROSTING DE QUESO



BIZCOCHO DE CHOCOLATE
CREMOSO DE CHOCOLATE

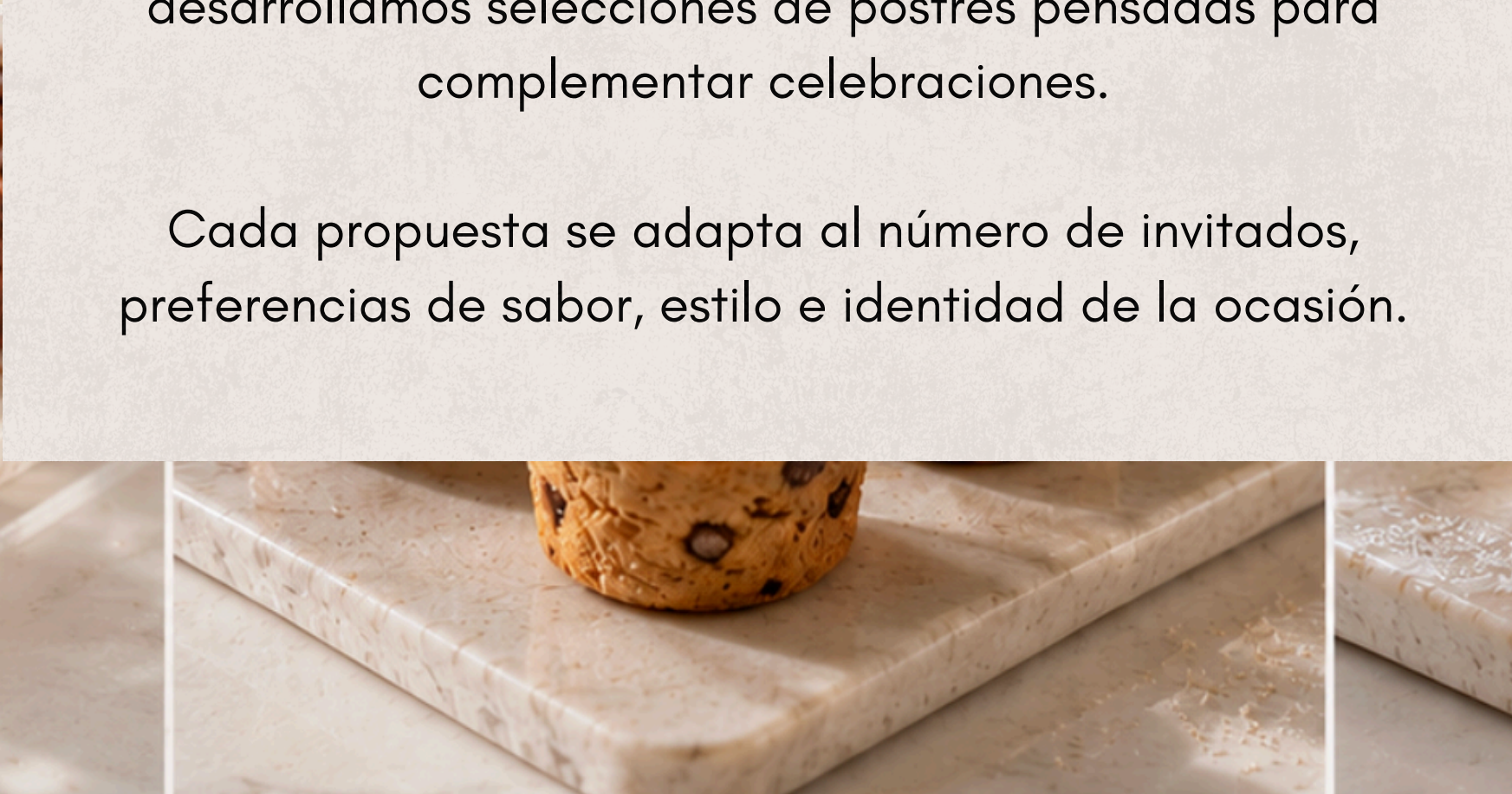
¿Tienes otra idea en mente? Cuéntanosla. Nos encanta crear combinaciones únicas para cada historia.



SELECCIÓN DE POSTRES PARA CELEBRACIONES

Además de nuestras tartas personalizadas,
desarrollamos selecciones de postres pensadas para
complementar celebraciones.

Cada propuesta se adapta al número de invitados,
preferencias de sabor, estilo e identidad de la ocasión.





DISEÑEMOS ALGO JUNTOS

01- CUÉNTANOS SOBRE TU EVENTO

Comparte con nosotros lo que deseas, referencias, colores, temática o cualquier inspiración que tengas para tu celebración.

02 - DISEÑAMOS TU PROPUESTA

Pasamos a fase de ideación para tu propuesta, sabores, cantidades, conceptos y detalles que se adapten a la ocasión.

03- CONFIRMAMOS CADA DETALLE

Una vez aprobada la propuesta, reservamos tu fecha y organizamos la producción. Para eventos grandes hacemos una sesión de prueba.

04 - CREAMOS

Elaboramos de forma artesanal cada pieza para tu celebración.

CUÉNTANOS TU IDEA

Cada celebración comienza con una conversación. Estaremos encantados de ayudarte a dar forma a tu próxima tarta o selección de postres.

WhatsApp: +34 661 53 71 72

Correo electrónico: maisonbrulee.es@gmail.com

Página web: www.maisonbrulee.com

Redes sociales: [@maison.brulee](https://www.instagram.com/maison.brulee)

