ESAT L'Orange Epicée

Les Entremets

Créations Prestige

Collection 2026



ESAT L'Orange Epicée
Goûtez la différence

GROUPE ILE-DE-FRANCE UGECAM
Soigner, rééduquer, réinsérer : la santé sans préjugés

Nos Créations Prestige

Derrière chacun de nos entremets, il y a le savoir-faire, la créativité et l'implication des travailleurs de notre ESAT.

Accompagnés par des professionnels de la pâtisserie, ils participent chaque jour à la réalisation de nos créations, des premières préparations jusqu'aux finitions. Un travail précis et attentif, où chacun peut développer ses compétences et apporter sa contribution.

Nous imaginons des entremets gourmands et élégants, où l'équilibre des saveurs, le choix des textures et le soin apporté à la présentation occupent une place essentielle.

Cette collection est avant tout le reflet du travail de nos équipes et de notre envie de vous proposer une pâtisserie faite avec soin, pensée pour accompagner vos plus beaux moments.
Ce même savoir-faire se retrouve également dans nos cocktails et prestations traiteur, avec toujours la même attention portée à la qualité et au plaisir de recevoir.

L'équipe pâtisserie de L'Orange Épicée

Nos Entremets Prestige

Le délice Cacahuète

42€



Génoise aérienne, cœur coulant au beurre de cacahuète et mousse pralinée d'une infinie gourmandise.

Une harmonie subtile entre intensité et douceur.

Le Délice cacahuète est proposé pour 12 convives.
Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes

Studio
Oli ELI

Nos Entremets Prestige

Le Réconfortant

41€



Génoise moelleuse, cœur au caramel beurre salé et mousseline vanille délicatement infusée.

Une parenthèse de douceur aux accents réconfortants.

Le Réconfortant est proposé pour 12 convives.
Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes

Studio
OliELI

Nos Entremets Prestige

Le Noir Intense

38€



Génoise moelleuse, crémeux café et mousse au chocolat noir grand cru.

Une composition profonde et élégante, aux notes puissantes et parfaitement équilibrées.

Le Noir Intense est proposé pour 12 convives.
Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes

Studio
Oli ELI

Nos Entremets Prestige

38€

Le Velours Caramel



Génoise légère, cœur fondant à la confiture de lait et mousse caramel soyeuse.

Une création délicate, enveloppante et intensément gourmande.

Le Velours caramel est proposé pour 12 convives.
Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes

Studio
Oli ELI

Nos Entremets Prestige

L'Orange Epicée

40€



Pain d'épices délicatement moelleux, cœur fondant aux agrumes et mousse légère au mascarpone.

Une création lumineuse où les épices révèlent toute l'élégance des agrumes.

L'Orange Epicée est proposé pour 10 convives.
Tous nos prix sont indiqués Hors Taxes

Studio
Oli ELI

VOUS AVEZ UN EVENEMENT PROCHAINEMENT ?

CONSULTEZ NOTRE OFFRE TRAITEUR

SCAN ME!

ESAT L'Orange Epicée

61 avenue Pierre Point
77127 Lieusaint
Tél : 01 71 55 21 55
actiplus.esat@ugecam.assurance-maladie.fr
https://www.esat-orange-epicee.fr

ESAT L'Orange Epicée
Goûtez la différence

GROUPE ILE-DE-FRANCE UGECAM
Soigner, rééduquer, réinsérer : la santé sans préjugés

Studio Oli ELI