



OFFRES B2B 2025



ÉVÉNEMENTS

ENTREPRISES

PLUS Q'UN GÂTEAU, UN OUTIL DE COMMUNICATION

Matt's Bakery est spécialisé dans la pâtisserie événementielle et plus précisément dans le **Food Marketing** pour des entreprises françaises et internationales.

Inauguration, lancement de produit, anniversaire, goodies, ...

Marquez les esprits de vos collaborateurs, fournisseurs et ceux de vos clients en associant votre entreprise à une oeuvre gourmande, unique et spectaculaire !

www.mattsbakery.fr/savoir/entreprises



ÉVÉNEMENTS

OFFRES



GÂTEAUX PERSONNALISÉS

Pièce montée ronde ou carrée représentative de votre image de marque et de vos valeurs.

À partir de **9,50€ HT** / part
Minimum d'achat de **20 parts**



GÂTEAUX SCULPTÉS

Gâteaux sculptés, trompe-l'oeil ou reproduction de votre produit iconique en trois dimensions.

Sur **devis** uniquement



BISCUITS LOGOTYPÉS

Biscuits sablés personnalisés par empreinte ou par impression alimentaire. Emballages inclus.

À partir de **3,50€ HT** / unité
Minimum d'achat de **55 unités**



ÉVÉNEMENTS

COMMANDER



1 RÉSERVATION

Demander un devis **gratuit** sur le site
www.mattsbakery.fr

Échanges autour de la faisabilité de
votre projet

2 CRÉATION

Recherches et études de votre
marque et de votre charte graphique

Élaboration d'un **croquis** ou
d'échantillons

3 CONFECTION

Votre projet est fabriqué dans mon
laboratoire ou au plus proche de
votre événement

(sauf cas exceptionnel)

4 LIVRAISON

Gratuite dans le Grand Ouest (forfait
adapté au delà)

Logistique et organisation assurée
par Matt's Bakery **uniquement**



ÉVÉNEMENTS

PORTFOLIO



PÂTISSERIES TROMPE L'OÏL ; BAYER 2025



DÉGUSTATIONS ; PETIT FUTÉ 2024

« Un grand merci à Matt's Bakery pour cet incroyable gâteau! Vous avez su transformer notre demande, en une réalité sucrée qui a véritablement dépassé toutes nos attentes, et a laissé un magnifique souvenir de cet événement Almvia CX. »

Myène Larochelle ; Responsable communication groupe Nextedia

« Merci à vous de nous avoir accompagnés et conseillés lors de la préparation de cette animation, et surtout un grand merci pour vos pâtisseries qui ont été aussi belles que délicieuses. Ce fut un plaisir de travailler avec vous Matthieu. »

Kenza Zanni ; Coordinatrice Marketing & Ventes groupe Bayer



REMERCIEMENTS ; ALMIVIA CX 2023



ANNIVERSAIRE ; UNIVERSITÉ ANGERS 2021



ÉVÉNEMENTS

RÉFÉRENCES



Au pied d'un cèdre
HERNAND J. ANTOINE





ÉVÉNEMENTS

CONTACT

contact@mattsbakery.fr

02 41 69 24 30

Pépina - Les ateliers partagés, 6 rue Guillaume Lekeu 49100 Angers