

Textes



# Textes

Le bonheur ne s'écrit pas, il est comme les étoiles filantes : celui qui ne le voit pas ne le verra jamais.

Hafid Aggoune

Il n'y a qu'une sorte d'amour, mais il y en a mille différentes copies.

La Rochefoucauld

La beauté est une source inépuisable de joie pour celui qui sait la découvrir.

Alexis Carrel

Chaque instant est unique



La courbe de tes yeux fait le tour de mon coeur

Paul Eluard

Eternité est l'anagramme d'étreinte

Henry de Montherlant

# Textes

Sans imagination il ne pourrait y avoir création.

Albert Jacquard

Une vie sans chocolat est une vie à laquelle manque l'essentiel

Marcia Colman



Pour vivre ensemble, il faut une brassée d'amour et une pincée d'humour.

La sagesse n'est pas dans la raison mais dans l'Amour

André Gide

# Textes

Je suis aussi à l'aise dans cet amour qu'une étoile dans sa constellation.  
J'y grave, j'y scintille ; c'est ma façon de respirer et d'êtreindre.

Jean Giraudoux

La vie ne vaut d'être vécue sans amour.

Serge Gainsbourg

Se laisser aimer, c'est aimer déjà.

H. De Montherlant

L'amour est le seul rêve qui ne se rêve pas.

Paul Fort



# Textes

L'amour est la sagesse du fou et la déraison du sage.

Samuel Johnson

Il est une chose que nous aimons par-dessus tout : être amoureux

William Thackeray

Toutes les grandes personnes ont d'abord été des enfants,  
mais peu d'entre elles s'en souviennent.

Antoine de Saint Exupéry

Aimez les choses à double sens mais assurez vous d'abord qu'elles aient un  
sens.

Sacha Guitry

Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve une réalité.

Antoine de Saint Exupéry

Là où l'on s'aime, il ne fait jamais nuit

LÀ OÙ L'ON S'AIME, IL NE FAIT JAMAIS NUIT



# Textes

Aimer, ce n'est point nous regarder l'un l'autre,  
mais regarder ensemble dans la même direction

Antoine de Saint Exupéry

L'amour est aveugle pour que les amoureux ne puissent voir  
les douces folies qu'ils commettent

William Shakespeare

Le bonheur c'est savoir ce que l'on veut, et le vouloir passionnément.



Une femme sans parfum est une femme sans avenir

Coco Chanel

# Textes

Personne n'est jeune après quarante ans mais on peut être irrésistible à tout âge.

Coco Chanel

Les seuls beaux yeux sont ceux qui vous regardent avec tendresse.

Coco Chanel

La musique n'est pas une question de style mais de sincérité.

Björk

Tout doit être fait avec passion

Il faut dévorer la vie

Le soleil luit pour tout le monde.

Si les murs ont des oreilles, alors pourquoi c'est aux portes qu'on écoute ?

# Textes

Pourquoi vouloir la lune quand on a les étoiles.



A cœur vaillant rien d'impossible !

Ce que femme veut, Dieu le veut !

Les jours se suivent mais ne se ressemblent pas

Aujourd'hui plus qu'hier et moins que demain



# Good night

100 x 20 : 35 €

60 x 12 : 20 €



Chut, je rêve!

100 x 20 : 35 €

60 x 12 : 20 €

# Textes



## *Carpe Diem*

60 x 21 : 35 €  
100 x 35 : 60 €

## *L'appétit vient en mangeant*

100 x 10 : 30 €  
60 x 6 : 17 €

## A table!

100 x 21 : 35 €  
60 x 12,5 : 20 €

# Textes

Bon appétit

100 x 17 : 34 €

60 x 10 : 19 €

*Un jour oui,*

*un jour non !*

100 x 61 : 70 €

60 x 36 : 40 €



*J'aime qu'on parle de moi...*

100 x 10 : 30 €

60 x 6 : 17 €

Eureka

100 x 23 : 36 €

60 x 13 : 21 €

# Textes

**Bruxelles, New York, Tokio**

**Paris, Moscou, Montreal**



Nom de 3 villes ou pays au choix (15 €)

## Crumble aux pommes

Pelez, évidez et découpez les pommes en cubes grossiers, répartissez-les dans un plat allant au four.  
Versez dessus le jus du citron, la cannelle et le sucre vanillé.

Dans un saladier, mélangez la farine et la cassonade.  
Ajoutez le beurre en petits cubes et mélangez à la main de façon à former une pâte grumeleuse.

Emiettez cette pâte au dessus des pommes de façon à les recouvrir.  
Mettez au four une 1/2 heure.

Servez tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.

## Mousse au chocolat

Pour 4 personnes  
3 œufs  
100 gr de chocolat  
1 sachet de sucre vanillé

Faites ramollir le chocolat dans une terrine  
Incorporez les jaunes d'œufs et le sucre  
Battez les blancs en neige ferme  
Ajoutez délicatement les blancs à l'aide d'une spatule  
Mettez au frais une à deux heures minimum

## Mousse au chocolat

Pour 4 personnes:

3 oeufs

100 gr de chocolat

1 sachet de sucre vanillé

Faites ramollir le chocolat dans une terrine

Incorporez les jaunes d'oeufs et le sucre

Battez les blancs en neige ferme

Ajoutez délicatement les blancs à la spatule

Mettez au frais une à deux heures minimum.



# Textes

Adobe caslon pro

*Ambiente DB*

Anson

*Ardleyshand*

Bauhaus It bt

*Bordeaux light*

*Claire marie*

Cordia

**ALCOHOL LICKS**

*Anke calligraphic*

Curltz mt

*Fine hand*

**Funstuff**

Garamond

Lithe

Scruff let

**Airbrush reverse**

Century Gothic

AmberHand

**Good times**

*Lucida calligraphy*

*Beautiful ES*

*Parah Volante DB*