FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LES PÂTISSERIES

FLAVEURS DU SUD

Les tarifs sont exprimés “à emporter”, avec retrait boutique au 18 av Albert Thomas à Albi.

Pour livraison ou mise en place, merci de demander un devis à contact@flaveursdusud.fr

2023 - 2024

LES PÂTISSERIES

LA PAVLOVA

NUMBER CAKE

LETTER CAKE PAVLOVA

NUDE CAKE

LAYER CAKE

LES TARTES

CUPCAKES

LES MINIS

Nous ne proposons pas de gâteaux à étage pour les Nude Cake ou les Layer Cake mais des gâteaux factices sont possibles pour créer de la hauteur (en supplément).

PAVLOVITA PÊCHES

PAVLOVA

PAVLOVITA (MINI) x20	36€
INDIVIDUELLES	5€
6 PARTS	30€
8 PARTS	38€
10 PARTS	42€

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

LES SAVEURS

FRUITS ROUGES (en saison)

FRAISE / BASILIC (en saison)

MANGUE / PASSION / CITRON VERT

FRAMBOISE / MANGUE / ZESTE CITRON VERT

CRÈME COCO / MANGUE / KIWI /GRENADE

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

La pavlova est un gâteau à base de meringue, nappé de crème chantilly et recouvert de fruits frais (ananas, kiwi, mangue, fruits rouges, …).
Ce dessert fut ainsi nommé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova.
La spécificité de la pavlova est d'être croustillante à l'extérieur et moellese à l'intérieur.
La recette est réputée avoir été créée à la suite d'une tournée de la Pavlova en Australie et en Nouvelle-Zélande, dans les années 1920. Entre les deux pays, qui revendiquent chacun son invention.
Selon l'ouvrage consacré au sujet par l'anthropologue néozélandaise Helen Leach (2008), c'est en Nouvelle-Zélande que la première recette connue a été publiée.
Une recherche néo-zélando-australienne ultérieure met en avant des origines américaine et allemande.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

NUMBER CAKE

BISCUIT SABLÉ VANILLE

GANACHE ONCTUEUSE

FRUITS FRAIS

MACARONS

MERINGUETTES

FLEURS COMESTIBLES

DÉCORATIONS EN SUCRE

TARIF À LA PART

5,70€

+ suppléments pour décoration

Taille 1 boîte (un chiffre) :
30x40 cm
hauteur 15 cm

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

LES SAVEURS

BISCUIT VANILLE / GANACHE VANILLE / FRUITS ROUGES

BISCUIT VANILLE / GANACHE VANILLE CITRON VERT / MANGUE - FRAMBOISE

BISCUIT CHOCOLAT / GANACHE CHOCOLAT LAIT / CARAMEL BEURRE SALÉ / DÉCO CHOCOLAT / FLEURS BLANCHES

LES SUPPLÉMENTS :

FLEURS FRAÎCHES : +10€
PLAQUE INSCRIPTION : +3€

NEW

LETTER CAKE PAVLOVA

POSSIBLE VERSION CHIFFRE

TARIF À LA PART : 5,70€
+ SUPPLÉMENTS FLEURS FRAÎCHES

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

NUDE CAKE

Génoise légère
Crème chantilly mascarpone
Fruits frais
Décoration florale et/ou fruits

Tarif de base : 5,50€ la part
+ supplément décoration

À partir de 14 parts

Étage factice pour donner plus de hauteur, à partir de 20€.

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

LAYER CAKE
COUVERTURE GANACHE

LAYER CAKE

Le layer cake est un gâteau composé de génoise vanille ou chocolat, d'insert fruits, caramel ou chocolat, d'une ganache montée en insert et d'une ganache souple en couverture.

Nous ne faisons pas de modelage en pâte à sucre mais utilisons les fleurs fraîches et fruits de saison pour le décor.

TARIF DE BASE : 6€ / PART

+ SUPPLÉMENT POUR DÉCORATION

À PARTIR DE 14 PARTS

Étage factice pour donner plus de hauteur, à partir de 20€.

LES SAVEURS

- **FRUITS ROUGES**
- **EXOTIQUE**
- **CHOCOLAT LAIT**
- **CHOCOLAT LAIT/CARAMEL/CACAHUÈTES**
- **FORÊT NOIRE**
- **CHOCOLAT / CAFÉ**

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

LES TARTES

TARTE YUZU MERINGUÉE

PÂTE SABLÉE VANILLÉE
CURD CITRON ET CITRON YUZU
MERINGUE LÉGÈRE
FLEURS COMESTIBLES

LES FORMATS / TARIFS

MINI (x20 minimun)	34€
10 PARTS	40€

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

CUPCAKES

PAR 12, 18, 24 ou plus

3,60€ l'unité

BASE VANILLE

- Fleur oranger, ganache vanille, pistaches
- Tout vanille, perles de sucre
- Citron, crème mascarpone zestée

BASE CHOCOLAT

- Tout chocolat, ganache
- Caramel, cacahuètes
- Forêt Noire (+0,40€), cerise

LES MINIS

PLATEAU 30 CHOUX VANILLE — 48€
Chou craquelin, crème princesse, vanille

PLATEAU 30 CHOUX PRALINÉ — 54€
Chou craquelin, crème praliné amande-noisette, noisettes

PLATEAU 30 MINI PAVLOVA — 54€
Meringue, crème fouettée légère, fruits de saison

PLATEAU 30 MINI TARTE CITRON — 51€
Pâte sablée, crème au citron acidulée, meringue

PLATEAU 30 MINI CUPCAKE CACAHUÈTES — 54€
Base brownie, ganache chocolat lait, beurre de cacahuètes

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

PLATEAUX

POUR COMMANDER

06 24 84 03 66
ou
contact@flaveursdusud.fr

QUAND COMMANDER

Au moins 1 semaine à l'avance
Avec prise de RDV pour date et heure de retrait

RETRAIT DES COMMANDES

18 avenue Albert Thomas, Albi

PAIEMENT

Acompte de 50% si commande supérieure à 100€

DEPUIS 2021

FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LOLA TISSINIÉ

18 av Albert Thomas, Albi