



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 flaveursdusud@gmail.com

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) x30	57€
INDIVIDUELLES	5€
6 PARTS	30€
8 PARTS	38€
10 PARTS	45€

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 moelleuse 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 fleur fraîche

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 / CAMEL
BEURRE SALÉ / DÉCO
CHOCOLAT / FLEURS BLANCHES

LES SUPPLÉMENTS :

FLEURS FRAÎCHES : +10€

PLAQUE INSCRIPTION : +3€

BOUGIES ÉLÉGANTES x 2 : +5€

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, CAMEL, CACAHUÈTES
- FORÊT NOIRE

HEART CAKE
VERSION COEUR



LES TARTES

TARTE YUZU MERINGUÉE

PÂTE SABLÉE VANILLÉE
CURD CITRON ET CITRON YUZU
GANACHE VANILLE (MINI)
MERINGUE ITALIENNE (GRANDE)
FLEURS COMESTIBLES

LES FORMATS / TARIFS

MINI	57€
(x30 minimum)	
10 PARTS	45€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





CUPCAKES FLEURIS

4,60€ l'unité - grand format

Minimum commande : 12 pièces

1,90€ l'unité - mini format

Plateau de 30 pièces

- Vanille, Fleur oranger, zeste citron
- Vanille, Framboise, pistache, rose
- Vanille, myrtille
- Vanille, mangue, citron, passion
- Citron, crème mascarpone zestée
- Chocolat, caramel, cacahuètes
- Chocolat, cerise Amarena



- | | |
|---|-----|
| PLATEAU 30 CHOUX VANILLE | 54€ |
| <i>Chou craquelin, crème princesse, vanille</i> | |
| PLATEAU 30 CHOUX PRALINÉ | 57€ |
| <i>Chou craquelin, crème praliné amande-noisette, noisettes</i> | |
| PLATEAU 30 MINI PAVLOVA | 57€ |
| <i>Meringue, crème fouettée légère, fruits de saison</i> | |
| PLATEAU 30 MINI TARTE CITRON | 57€ |
| <i>Pâte sablée, crème au citron acidulée, ganache vanille</i> | |
| PLATEAU 30 MINI CUPCAKE CACAHUËTES | 57€ |
| <i>Base brownie, ganache chocolat lait, cacahuètes fraîches</i> | |

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LES MINIS

PLATEAUX



POUR COMMANDER

06 24 84 03 66

ou

flaveursdusud@gmail.com

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

