



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

2025

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	60€
INDIVIDUELLES	5,50€
6 PARTS	32€
8 PARTS	42€
10 PARTS	50€
PIÈCE MONTÉE	sur devis
PAVLOVA XXL	sur devis

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LES SAVEURS

FRUITS ROUGES

FRAISE / BASILIC (en saison)

MANGUE / PASSION / CITRON VERT

FRAMBOISE / MANGUE / CITRON VERT

MÛRES / FIGUES (en saison)





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





PAVLOVA XXL



NUMBER CAKE



BISCUIT SABLÉ
GANACHE LÉGÈRE
FRUITS FRAIS
MACARONS
MERINGUETTES
FLEURS COMESTIBLES
DÉCORATIONS EN SUCRE





TARIF 1 CHIFFRE/LETTRE
2 NIVEAUX
12 PARTS

72€

Chiffre 1 ou lettre "i"
10 parts - 60€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



TARIF 2 CHIFFRES/LETTRES
2 NIVEAUX
25 PARTS

150€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



TARIF 1 CHIFFRE/LETTRE
3 NIVEAUX
25 PARTS

150€

Chiffre 1 ou lettre "i"
20 parts - 120€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



TARIF 2 CHIFFRES/LETTRES
3 NIVEAUX
50 PARTS

300€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

COURONNE DE FLEUR



10 parts - 60€

20 parts - 120€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

COURONNE



10 parts - 60€

20 parts - 120€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

LES SAVEURS

Biscuit sablé vanille
Ganache montée chocolat blanc et vanille
Fruits frais

ou

Biscuit sablé chocolat fleur de sel
Ganache montée chocolat au lait
Fruits frais ou kinder, Malteser ..

Merci de choisir 1 seule saveur pour les 2 chiffre s'il y en a.

LES SUPPLÉMENTS

Fleurs fraîches : +10€ par gâteau
Plaque inscription "Joyeux anniversaire" : +5€
3 Bougies élégantes : +5€
Frais de livraison : +1€/km

Frais de livraison à partir du 18 avenue Albert Thomas, Albi.



LETTER CAKE PAVLOVA

POSSIBLE VERSION CHIFFRE

TARIF À LA PART : 5,70€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



NUDE CAKE

Génoise légère

Crème chantilly mascarpone

Fruits frais

Décoration florale et/ou fruits

Tarif de base : 5,70€ la part

+ supplément décoration sur devis

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
CRÈME AU BEURRE



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 crème au beurre foisonnée 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 SUR DEVIS

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

20 PARTS : 120€

40 PARTS : 240€



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 (x30 minimum)	57€
10 PARTS	48€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



TARTE AUX FRUITS

PÂTE SABLÉE VANILLÉE
GANACHE MONTÉE VANILLE
FRUITS FRAIS
FLEURS COMESTIBLES

LES FORMATS / TARIFS

MINI (x30 minimum)	60€
10 PARTS	50€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





CUPCAKES FLEURIS

5€ l'unité - grand format

Minimum commande : 12 pièces

2€ 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	58€
<i>Chou craquelin, crème princesse, vanille</i>	
PLATEAU 30 CHOUX PRALINÉ	60€
<i>Chou craquelin, crème praliné amande-noisette, noisettes</i>	
PLATEAU 30 MINI PAVLOVA	60€
<i>Meringue, crème fouettée légère, fruits de saison</i>	
PLATEAU 30 MINI TARTE AUX FRUITS	60€
<i>Pâte sablée, ganache montée vanille, fruits frais</i>	
PLATEAU 30 MINI TARTE CITRON-YUZU	57€
<i>Pâte sablée, crème au citron acidulée, ganache vanille</i>	
PLATEAU 30 MINI CUPCAKE CACAHUËTES	58€
<i>Base brownie, ganache chocolat lait, cacahuètes fraîches</i>	
PLATEAU 30 MINI FINANCIERS AMANDE	58€
<i>Base financier amande, fleur d'oranger, ganache montée vanille</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

