FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

GÂTEAUX

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

2026-2027

GÂTEAUX

PAVLOVA FLEURIES

NUMBER CAKE

GÂTEAUX XXL

NUDE CAKE/LAYER CAKE

TARTES

MIGNARDISES

BISCUITS PERSONNALISÉS

Nous ne proposons pas de gâteaux à étage pour les Nude Cake ou les Layer Cake.

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 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

PAVLOVA XXL

Meringue française
Crème chantilly
Fruits frais

6€ la part
Prévoir stockage
frigo assez grand

MILLEFEUILLE XXL

Pâte feuilletée artisanale
Ganache montée vanille
Insert fruits rouges
Framboises fraîches

6€ la part

Prévoir stockage
frigo assez grand

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.

FLAVEURS

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

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

FLAVEURS

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

LES SAVEURS

- FRUITS ROUGES
- EXOTIQUE
- CHOCOLAT LAIT
- CHOCOLAT LAIT, CARAMEL, CACAHUÈTES
- FORÊT NOIRE

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

HEART CAKE
VERSION COEUR

20 PARTS : 120€

40 PARTS : 240€

LES TARTES

TARTE CITRON YUZU

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

LES FORMATS / TARIFS

MINI (x30 minimun)	60€
10 PARTS	50€

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”

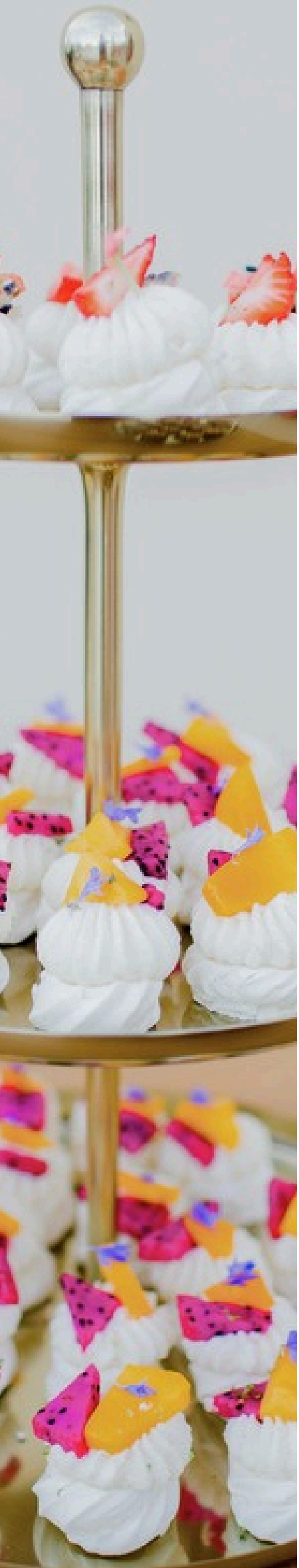
TARTE AUX FRUITS

PÂTE SABLÉE VANILLÉE
GANACHE MONTÉE VANILLE
FRUITS FRAIS
FLEURS COMESTIBLES

LES FORMATS / TARIFS

MINI (x30 minimun)	60€
10 PARTS	50€

Tarifs exprimés TTC pour option “à emporter”



MIGNARDISES

30 MINI CHOUX VANILLE, 60€

Chou craquelin, crème princesse, vanille

30 MINI CHOUX PRALINÉ, 60€

Chou craquelin, crème princesse praliné

30 MINI PAVLOVA, 60€

Meringue, crème fouettée légèrement sucrée, fruits de saison

30 MINI TARTE AUX FRUITS, 60€

Pâte sablée, ganache montée vanille, fruits frais

30 MINI TARTE CITRON-YUZU, 60€

Pâte sablée, crème au citron acidulée, ganache vanille

30 MINI CUPCAKE CACAHUÈTES, 60€

Base brownie, ganache chocolat lait, cacahuètes fraîches

30 MINI CUPCAKE FLEURIS, 60€

Base moelleux vanille framboise, ganache vanille, pistache

30 MINI FINANCIER AMANDE, 60€

Base financier amande, ganache montée vanille

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, cacahuètes
- Chocolat, cerise Amarena

BISCUITS PERSONNALISÉS

BISCUITS PETITS BEURRES
1,50€ l'unité

GRAND BISCUITS MESSAGE
3,50€ l'unité

BISCUITS PERSONNALISÉS

GRAND BISCUITS MESSAGE - PÂTE À SUCRE
4€ l'unité

SUCETTE FLEURIES

SUCETTES COEUR OU GRANDE RONDE
4€ l'unité

SUCETTE PETITE RONDE
3€ l'unité

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€

FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ
DEPUIS 2021

LOLA BORIES TISSINIÉ

18 av Albert Thomas, Albi