



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](mailto:flaveursdusud@gmail.com)

2026-2027

## GÂTEAUX

PAVLOVA FLEURIES

NUMBER CAKE

GÂTEAUX XXL

NUDE CAKE/LAYER CAKE

TARTES

MIGNARDISES

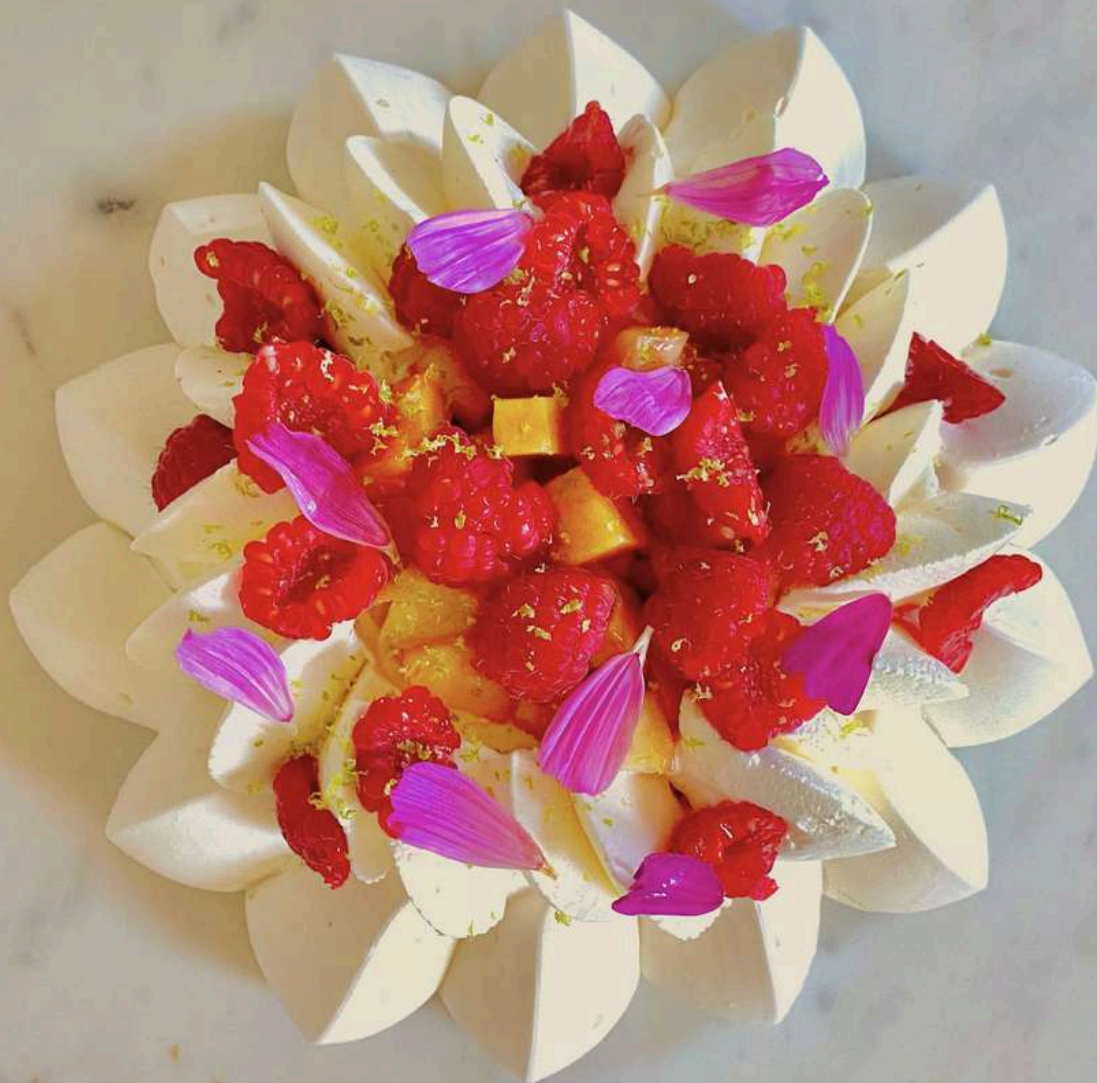
BISCUITS PERSONNALISÉS

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 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



Meringue française  
Crème chantilly  
Fruits frais

6€ la part  
Prévoir stockage  
frigo assez grand



# VINTAGE CAKE



Molly cake vanille  
Crème chantilly  
Fruits frais

6€ la part  
Prévoir stockage  
frigo assez grand

À partir de 30 parts





# 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.



# 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"





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

# HEART CAKE VERSION COEUR

20 PARTS : 120€

40 PARTS : 240€



# LES TARTES

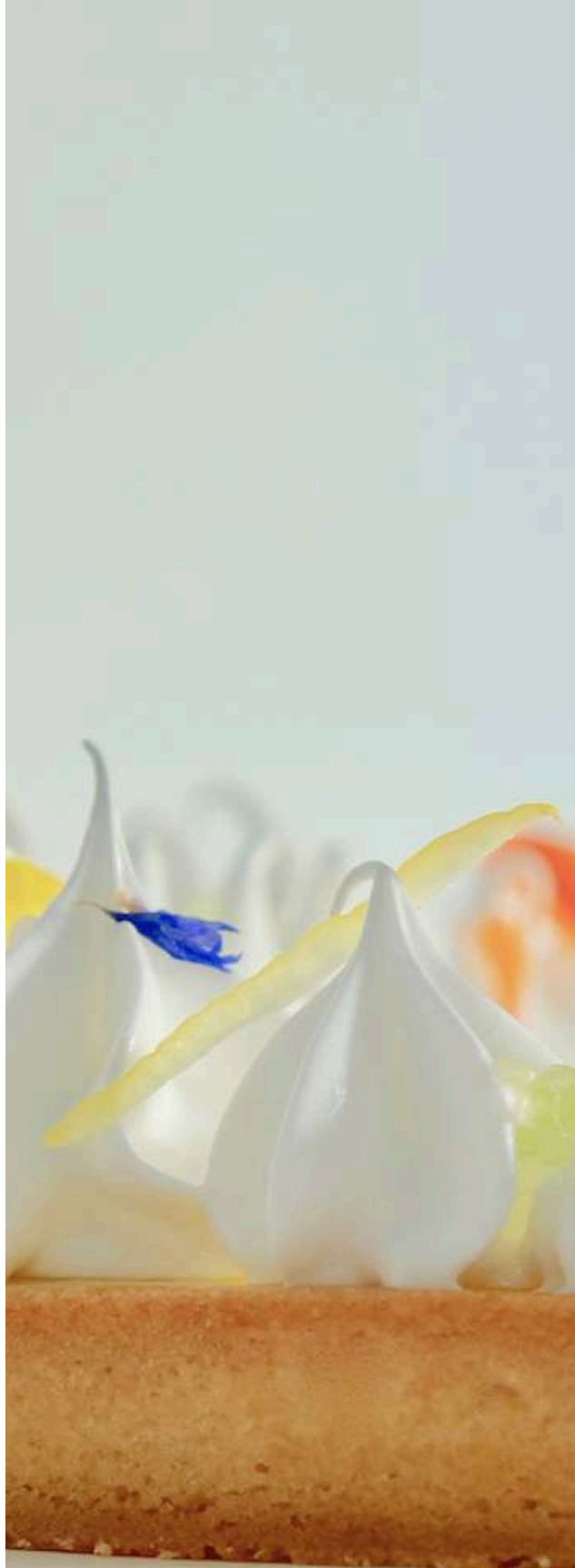
## TARTE CITRON YUZU

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

## LES FORMATS / TARIFS

MINI (x30 minimum)	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 60€  
(x30 minimum)

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

