

LES GRANDS GÂTEAUX

Aux Délices des Fougères



Nous sommes heureux de vous présenter quelques uns des gâteaux que nous pouvons réaliser sur commande pour vos évènements spéciaux.

Ceci n'est qu'un aperçu de nos réalisations. N'hésitez pas à nous interroger pour que nous réalisions un dessert correspondant exactement à vos souhaits. Les plus petits de nos « grands gateaux » sont préparés pour 6 personnes, les plus grands pouvant en régaler 30.



We are happy to present some of the large cakes we can create on order for your special events.

We are not limited to the cakes shown. Please feel free to talk with us so we can prepare a desert that will absolutely fulfill your vision, and delight your guests.

Our large cakes will be prepared for a minimum of 6 people, the largest cakes being suitable for up to 30.

Autour du chocolat

Le chocolat se marie bien avec la framboise, en saison, pour un délicieux gâteau allégé par la douce saveur des fruits.



Chocolate goes well with raspberries, in season, for a rich taste lightened by the gentleness of the fruit.

Le chocolat peut aussi être simplement tout chocolat, avec de délicieuses variations de textures entre crèmes et biscuits composant le gâteau. Les fruits ne servent ici que de décoration.



Chocolate can also just be declined as chocolate, with delicious layers of varying texture. Here, fruits are just used as decorations.

Le chocolat peut aussi s'allier au praliné, pour des saveurs riches et profondément satisfaisantes.

Notre praliné est fait maison, avec des noisettes et des amandes bio



Chocolate can be married to praliné, which is home-made from organic hazelnuts and almonds. The taste is rich and satisfying



La Forêt Noire

La Forêt Noire vient compléter notre expérience du chocolat. Riche en saveurs, elle allie la profondeur du chocolat à la légèreté de la crème et des cerises.



The Forêt Noire, inspired by the german forests, is a fabulous chocolate experience, offering a profound chocolate buzz, highlighted by the lightness of cream and cherries.

Praliné à fond : le Paris-Brest

Notre délicieux praliné, fait-maison à partir de noisettes et amandes bio, est tout à l'honneur dans le Paris-Brest.

Composé de jolis choux assemblés pour former le cercle de roue traditionnel, ce Paris Brest est facile à servir.



The Paris-Brest is a French tradition honoring a famous bicycle race between Paris and Brest. It is in the shape of a wheel, and we often present ours as individual choux assembled in the traditional wheel design. The taste of praliné (home-made, from organic hazelnuts and almonds) is never better honored than in this wonderful cake.

Le Moka

Pour les amateurs de café ... le Moka marie une profonde saveur d'un bon café, aux amandes torréfiées. Rassurez-vous, sa crème au beurre est allégée (nous ne sommes plus dans les années 60 !)



Coffee lovers, this is your cake. This moka blends a wonderful coffee taste with the richness of roasted almonds.

Au tour des tartes !

Tartes aux noix, tartes au citron, tartes aux myrtilles, tous les classiques peuvent être déclinés en grande taille, de 6 à 12 personnes, avec de merveilleuses surprises gustatives, des petits plus qui transforment un dessert classique en véritable plaisir. La plupart sont disponibles toute l'année, celles aux fruits rouges sont proposées uniquement en saison

Walnut pies, lemon pies, blueberry pies, all the classics are offered for 6 to 12 people. Each one will be prepared with that extra touch that ensures a real delight. Most pies are available all year-round, but those involving berries will be offered during their season only.



Tarte au Citron Meringuée
Lemon Meringue Pie



Tarte aux Abricots et crème d'Amandes
Apricot and Almond Pie



Tarte aux Fraises
Strawberry Pie



Tarte Passion-Mangue
Passion-fruit and Mango Pie



Tarte au Chocolat et Caramel au Beurre
Salé
Chocolat and Salted Caramel Pie



Tarte Ispahan, framboise, litchi, confiture de roses du jardin

Ispahan Pie, raspberries, litchi, rose preserve



Tarte au Chocolat Gianduja (noisettes) dans sa décoration de Pâques

Chocolat Gianduja Pie (hazelnuts) Easter version

Le fraisier

L'été, le fraisier rafraichit et régale en même temps. Celui-ci est composé avec des fraises savoureuses, cultivées en pleine-terre.

Joliment décoré, ce gâteau honore véritablement votre table. En grand ou en petit, ce Fraisier est un délice.



In the summer-time, the fraisier is both fresh and delicious. Ours is made using excellent strawberries. Its pretty decoration will truly highlight your table.



Fruits exotiques

Un merveilleux gâteau aux mangues et fruits de la passion, accompagnés par une mousse au chocolat blanc.



A marvelous cake, honoring mango and passion fruit, with a delicate white chocolate mousse;

Pièces montées

La classique. Sur une base de nougatine, ces petits choux régaleront chaque convive.

Parfums au choix :

Vanille

Café

Chocolat

Praliné



A classic for celebrations. The base is a nougatine made with almonds, and individual chocolate, vanilla, coffee or praliné stuffed little choux.

Les Bûches de fin d'année



Chaque année, nos bûches se déclinent en plusieurs parfums.

Ici :

- * Chocolat et Noisettes,
- * Litchi, Framboise et Roses
- * Chocolat et café.



Each year for the holidays, we offer different bûches.

Shown here :

- * *Chocolate and Hazelnuts*
- * *Litchi, Raspberry and Rose*
- * *Chocolate and Coffee*

Les mignardises

Tous nos gâteaux peuvent être miniaturisés, pour compléter le gâteau principal (peut-on laisser le repas s'achever sans une touche de chocolat ?) ou pour offrir une large palette de jolies miniatures dont chaque convive pourra se régaler selon ses goûts.



All our cakes can be miniaturized for your guests pleasure. If you choose a Fraisier as your main cake, a miniature chocolate will complement the desert experience (can a feast end without a touch of chocolate ?)

Or you could choose to serve a buffet of miniatures, to satisfy each guest's individual taste.

Une pâtisserie créative

Nos deux cheffes en pâtisserie, Amélie et Malia, partagent la philosophie des Délices Nature de Gabrielle : mettre en oeuvre de bons ingrédients, bio ou locaux aussi souvent que possible, pour des recettes où le goût des ingrédients est mis en valeur, sans que le sucre domine. Un excellent chocolat développe toute une palette d'arômes, de bonnes fraises méritent d'être délicatement soutenues par une crème légère.

Si nos préparations évoluent avec les saisons, le plaisir et la surprise restent les mêmes, et la décoration sera toujours soignée. N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits, nous pouvons réaliser les grands classiques ou décliner nos gâteaux en fonction de votre imagination.



Our two pastry cheffes, Amélie and Malia, share the philosophy you have enjoyed with Délices Nature de Gabrielle : we use wholesome ingredients, organic or local as often as possible, and create recipes where ingredients are honored, without relying on much sugar. An excellent chocolate will develop an array of aromas, good strawberries will deliver delicate flavors sustained by light creme.

Our preparations change with the seasons, while pleasure and surprise remain. The cake decorations will always be sophisticated. Don't hesitate to let us know about your wishes, we can offer you the classics, or create according to your imagination. And it will always look gorgeous !

Pour commander

Venez nous parler en boutique ou **contactez-nous par téléphone ou par mail** pour décrire votre commande. Nous pourrons alors vous faire parvenir un devis.

Certains gâteaux peuvent être préparés pour vous rapidement, d'autres impliquent de nombreuses étapes. D'une manière générale il est préférable de passer votre commande au moins trois jours à l'avance. Mais si votre besoin est urgent, nous avons des options. Le mieux est de nous téléphoner et nous vous conseillerons.

Tel : (+33) 06 19 22 03 06

Mail : auxdelicesdesfougères@gmail.com

En boutique : Aux Délices des Fougères, Saint Priest les Fougères, 24450



Placing an order

Please come into our shop, or **contact us via email or telephone**, to describe your order. We will then send you a quotation.

Some cakes can be readily available while many require a number of steps in their preparation, so generally speaking, it is a good idea to place your order at least 3 days in advance. But if you have an urgent need of cake, we do have options. Please call us so we can help you with a great cake solution !

Téléphone : (+33) 06 19 22 03 06

Mail : auxdelicesdesfougères@gmail.com

Shop : Aux Délices des Fougères, Saint Priest les Fougères, 24450

Conditions générales de vente

Les gâteaux présentés ici sont disponibles du Mercredi au Dimanche (l'atelier de pâtisserie est fermé les Lundi et Mardi).

Les photographies présentées sur ce document et sur le site internet www.auxdelicesdesfougères.fr ne sont pas contractuelles et ne sauraient engager la responsabilité du vendeur.

Toute commande doit nous parvenir 3 jours à l'avance. A plus courte échéance, merci de nous contacter afin que nous vous indiquions nos disponibilités.

La commande est considérée comme active lorsque la pâtisserie Aux Délices des Fougères confirme sa réception et communique un devis, ainsi que ses coordonnées bancaires.

Pour confirmer sa commande, le client fera alors un règlement de 40% du montant total. Celui-ci peut être effectué par transfert bancaire, carte bancaire ou en espèces sur le site de notre boutique. Les chèques ne sont pas acceptés.

Le solde sera réglé à réception, par les mêmes moyens.

Livraison gratuite (dans un rayon de 10 kms) pour toute commande supérieure à 50 €, à partir de 8:30 le matin. Merci de nous contacter si vous souhaitez une livraison qui ne correspond pas à ces critères.

Pour le retrait en boutique, merci de noter que celle-ci ouvre de 8:00 à 12:30 et de 16:00 à 19h00 du Mercredi au Samedi, et de 8:00 à 12:30 le Dimanche.

General terms and conditions of sale

The pastry presented here are available from Wednesday to Sunday (the pastry lab is closed on Monday and Tuesday)

The photographs presented on this document and on the www.auxdelicesdesfougeres.fr website are not contractual and cannot engage the responsibility of the seller.

All orders must reach us 3 days in advance. In the shorter term, please contact us so that we can tell you our availability.

The order is considered active when the Aux Délices des Fougères pastry shop confirms receipt and communicates a quote, as well as its bank details.

To confirm his order, the customer will then make a payment of 40% of the total amount. This can be done by bank transfer, credit card or cash on our shop website. Cheques are not accepted.

The balance will be paid upon delivery, by the same means.

Free delivery (within a radius of 10 kms) for all orders over €50, starting at 8:30 in the morning. Please contact us if you would like a delivery that does not meet these criteria.

For collection in store, please note that it is open from 8:00 to 12:30 and from 16:00 to 19:00 from Wednesday to Saturday and from 8:00 to 12:30 on Sundays.