

# LE PETIT DÉJEUNER ET LE BRUNCH

*Aux Délices des Fougères*



# Aux Délices des Fougères



Nous sommes heureux de vous présenter nos viennoiseries et autres délices adaptés au petit déjeuner et au brunch, entièrement faits-maison, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

*We are happy to present our delicious viennoiseries and other delights you might enjoy for breakfast or brunch. Every thing we offer is « fait-maison », hand-crafted daily in our patisserie.*

## LES VIENNOISERIES



Fabrication artisanale retrouvée, le bon goût du fait-maison dans une viennoiserie simplement délicieuse...

*State of the art viennoiserie, croissants and chocolatines are simply delicious...*

# CROISSANTS AUX AMANDES



Chocolatines et Croissants sont déclinés aux amandes.  
Un régal, avec le bénéfique nutritionnel des amandes.

*Almond version of Croissants and Chocolatine offer the  
delicious nutritional advantage of almonds.*

# LES CAKES

Plusieurs cakes pour égayer votre table :

- Cake aux carottes et oranges confites
  - Cake Rosette, à la confiture de roses de nos jardins, aux amandes et aux dattes
  - Cake sans sucre ajouté, aux dates, bananes et fèves de cacao.
- Et sur commande, des petits cakes aux amandes naturellement sans gluten.

*Several cakes to brighten your morning :*

- *Carrot cake with candied orange peel*
- *Rose cake, with rose jam from our gardens, almonds and dates*
- *No added sugar cake, with dates, bananas and grilled cacao beans*

*And on order, we can prepare little almond buns using naturally gluten-free ingredients*



## ET POUR LE BRUNCH !



Quiche au saumon bio et épinards

*Organic salmon and spinach quiche*

Option végétarienne :

Quiche au fromage de brebis bio et local, et épinards. Une combinaison parfaite.

*Organic local sheep-cheese and spinach. A yummy combination*



Nous proposons également des viennoiseries salées :

- Fleur au jambon Serrano, et
- Fleur au fromage de Feta bio, olives et origan.

Parfaites pour accompagner des oeufs brouillés ou une petite salade.



*We also offer savory pastries :*

- *Fleur with Serrano ham*
- *Fleur with organic Feta cheese, olives and oregano.*

*Perfect with scrambled eggs or a little salad*

## ACCESSOIREMENT ...



Nous avons sélectionné d'excellentes confitures de l'atelier Au Temps d'Eugénie à Périgueux. Découvrez leur gamme allégée en sucre, le fruit n'en est que plus succulent.

*We have selected some fabulous jams from Périgueux, which are made with 20 % less sugar, which makes the fruit flavor even more present.*



## SANS OUBLIER LE PAIN

Un petit déjeuner à la française n'est pas complet sans un bon pain.

Nous proposons des baguettes tradition et aussi des pains au levain à la farine semi-complète, avec ou sans graines ajoutées. Ces pains ne sont pas préparés dans notre atelier, mais n'en sont pas moins délicieux

*A French breakfast would not be complete without some good bread.*

*We offer French traditional baguettes, as well as wholesome grain breads. Added seeds is an option.*

*These breads are made by local bakers, which we have carefully selected to bring you the full flavor of French bread.*



# Le bon goût du « fait-maison »

Notre chef responsable de l'atelier, Gabrielle Tormo, est à l'origine de la philosophie des Délices Nature de Gabrielle, qui a maintenant ouvert une boutique, Aux Délices des Fougères : 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. Il arrive souvent qu'on nous dise retrouver des saveurs oubliées, et rien ne nous fait plus plaisir.



*Our viennoiserie chef, Gabrielle Tormo, is the one who founded Délices Nature de Gabrielle. She has now opened a pastry shop with a simple but demanding approach : we use wholesome ingredients, organic or local as often as possible, and create recipes where ingredients are honored, without relying on much sugar. We are often told that our products spark memories of how things should taste, and nothing pleases us more.*



## PLACING AN ORDER

*Come and visit our shop Aux Délices des Fougères in Saint Priest les Fougères. You will have a direct experience of our pastry workshop and you will be able to discover all of our options.*

*You may also order via email, using the **order form below**, or the Excel sheet sent to you as an attachment.*

*Please make sure you are aware of our **terms of sale**.*

*And please don't hesitate to call us or send an email; we are very attentive to your needs and want to give you full satisfaction.*

Téléphone : (+33) 06 19 22 03 06

Mail : [auxdelicesdesfougères@gmail.com](mailto:auxdelicesdesfougères@gmail.com)

### **Terms of sale**

*Email orders need to be placed 3 days in advance.*

*Orders can be canceled up to 24 hours prior to delivery.*

*Please print the following order form, or use the attached Excel sheet. Please fill out one order form per day.*

*Should your order cover several days in a row, we are of course open to adjusting the exact content of the order from one day to the next, to take into account your guests' preferences. Simply communicate with us via email or phone.*

*Please note the shop is closed on Mondays. However, on Mondays, everything can be ordered and delivered except for the Croissants, Chocolatine and Whole-wheat breads. Almond Croissants and almond Chocolatine are available.*

*Free delivery (within a 10 kms radius) for orders above 40 €, starting at 8:00 AM*

*Please contact us if you would like a delivery that does not fall within that range.*

*For in-store pick-up, please note our shop opens at 8:00*

*Orders to be paid upon delivery, by bank card or cash.*

## POUR COMMANDER

Venez visiter notre boutique, Aux Délices des Fougères, à Saint Priest les Fougères. Vous aurez une vue directe sur notre atelier, où sont produites nos viennoiseries, et vous pourrez découvrir toutes nos options .

Ou commandez grâce au **bulletin de commande ci-dessous**.

Veillez s'il vous plait à consulter nos **conditions générales de vente**.

Et surtout n'hésitez pas à nous téléphoner ou nous envoyer un email, nous sommes à votre écoute pour vous assurer toute satisfaction.

Téléphone : (+33) 06 19 22 03 06

Mail : [auxdelicesdesfougères@gmail.com](mailto:auxdelicesdesfougères@gmail.com)

### Conditions générales de vente

Toute commande par email doit nous parvenir 3 jours à l'avance.

Une commande peut néanmoins être annulée 24 heures à l'avance. Au-delà de cela, la commande est considérée comme ferme.

Merci d'imprimer le bon de commande qui suit ou d'utiliser la feuille Excel qui est jointe à ce dossier. Merci aussi de remplir un bon de commande par jour.

Si votre commande couvre plusieurs jours d'affilée, nous sommes bien sûr disposés à ajuster le contenu exact de votre commande de jour en jour, en fonction des préférences de vos invités. Vous pouvez communiquer avec nous par mail ou par téléphone : (+ 33) 06 19 22 03 06

Notre boutique est fermée le Lundi. Néanmoins le Lundi, tout peut être commandé et livré à l'exception des Croissants, Chocolatine et pains au levain. Le Lundi, les Croissants aux amandes et les Chocolatine aux amandes sont disponibles.

Livraison gratuite (dans un rayon de 10 kms) pour toute commande supérieure à 40 €, à partir de 8:00 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 à 8:00.

Les commandes sont payables à la réception, par carte bancaire ou en espèces.

