

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.



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 dessert that will absolutely fulfill your vision, and delight your guests.

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.

Au tour des tartes !

Tartes aux fraises, tartes au citron, tartes aux myrtilles, tous les classiques peuvent être déclinés, avec toutefois de merveilleuses surprises gustatives, des petits plus qui transforment un dessert classique en véritable plaisir. Sans oublier notre délicieuse tarte au chocolat et caramel au beurre salé qui se décline en grand gateau.



Strawberry pies, lemon pies, blueberry pies, all the classics are offered. Each one though, will be prepared with that extra touch that ensures a real delight. Of course there is also our famous chocolate and salted caramel pie which is available in large size as well as small.

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.



Fraisier Roulé

Vous pouvez aussi opter pour la version roulée du fraisier, agrémentée d'une ganache au chocolat blanc... Disponible toute l'année, c'est un gâteau d'une grande finesse.



You may also opt for the rolled version of the Fraisier, which is highlighted by a white chocolate ganache... available all year round, its a delightfully light cake

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;

La Tropézienne

Effectivement créée à Saint Tropez, ce gâteau allie la légèreté de la brioche à la délicate saveur de la fleur d'oranger. De l'avis de ceux qui l'ont goûtée, la meilleure Tropézienne de ce côté de la France.



Created in Saint Tropez, this cake blends the lightness of a brioche with the subtlety of orange blossom. Those who have tasted it, attest to this being the best Tropézienne on this side of France

Le Saint Honoré

Un autre grand classique, créé par le pâtissier Chiboust qui tenait boutique rue du Faubourg Saint Honoré à Paris, ce gâteau présente la délicieuse crème Chiboust avec des choux et une pâte feuilletée en base.



A great classic, created by the patisserie chef Chiboust, this delicious cake bears the name of the street in Paris where the original pastry-shop was located. You will enjoy the delightful Chiboust cream, with choux and a puff pastry base.

Le Moka

Plongez dans le parfum envoûtant du café... Ce Moka est parfait pour une fin de repas lorsque les convives ont envie de rester un moment encore au chaud.



*Enjoy the enveloping taste of coffee...
This Moka is perfect for desert when
your guests want to linger a little in
the warmth of your home.*

Vacherin

La légèreté de la meringue fait tout le charme du vacherin, accompagnée de glace vanille et sorbet aux fruits rouges : framboise, fraise selon votre préférence. Un régal pour les festivités estivales !



Vacherin is a wonderful combination of light meringue with delicious vanilla ice cream, highlighted by your choice of raspberry or strawberry sherbet. A summer delight !

Pièces montées

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



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

Les Bûches de fin d'année



Pour 2022, nos bûches se déclinent en deux parfums :

- * Chocolat et Fèves de Tonka,
- * Mangue et Fruits de la Passion.



For the 2022 holiday season, we offer two different bûches :

- * *Chocolate and Tonka bean, a wonderful association*
- * *Mango and Passion Fruit*

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

Notre chef pâtissier, Sylvain Laloy, partage 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. Sylvain a l'art de surprendre, à la fois par la qualité de sa pâtisserie, et par sa créativité, qui n'est pas que décorative. Gouter un grand classique préparé par Sylvain, c'est le redécouvrir...



Our pastry chef, Sylvain Laloy, shares 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. Sylvain's pastries are awesome, not only because they are delicious, they are also beautifully decorated. He takes the great classic pastries and renews the experience.

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.

Téléphone : (+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.

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).

Votre commande doit nous parvenir au moins deux jours ouvrés à l'avance. Merci de préciser à quelle heure vous souhaitez prendre votre commande.

Livraison gratuite dans un rayon de 10 kms pour toute commande supérieure à 50 €. Merci de nous contacter si vous souhaitez une livraison qui ne correspond pas à ces critères.

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

Terms of sale

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

Orders need to be placed a minimum of 2 days in advance. Please mention the time of day at which you would like to pick up your order.

Free delivery (within a 10 kms radius) for orders above 50 €. Please contact us if your delivery does not fall within that range.

Order to be paid upon delivery, by credit card or cash

