

# 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*

# 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;*

# 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.*

# 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 2023, nos bûches se déclinent en trois parfums :

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



*For the 2023 holiday season, we offer three different bûches :*

- \* 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

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.

Certains gâteaux impliquent de nombreuses étapes. Prévoyez de passer votre commande au moins trois jours à l'avance. Par contre l'ensemble des tartes sont disponibles en 24 heures, à l'exception de la tarte Passion-Mangue qui nécessite 48 heures.



## 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.

Most cakes require a number of steps in their preparation, so please place your order at least 3 days in advance. Our different pies can be made for the next day, with the exception of the Passion-fruit Mango pie, which requires 48 hours.

Téléphone : (+33) 06 19 22 03 06

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

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

## **Conditions générales de vente**

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

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)*

*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*