POUR VOS RECEPTIONS

Aux Délices des Fougères

SAINT PRIEST LES FOUGÈRES,
24450



Aux Délices des Fougères

Nous sommes heureux de vous présenter nos produits adaptés à la création de délicieux buffets, faits-maison, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, souvent bio et locaux.

We are happy to present our delicious products for your buffet receptions. Our products are « fait-maison », hand-crafted daily in our patisserie from the finest ingredients, often organic and locally grown.

CÔTÉ SALÉ

Nous proposons de délicieuses viennoiseries artisanales en version ‘salée’, sous plusieurs formes.

Commençons par les **roulés**,

- à l’emmental
- au pesto maison (basilic et noix de cajou) et parmesan
- aux rillettes de canard et fromage de comté



We offer a variety of savory pastries.

*Let us start by presenting the ‘**roulés**’, which come in three flavors:*

- *emmental cheese*
- *homemade pesto (with basil and cashew nuts) and parmesan cheese*
- *duck rillettes and comté cheese*

À déguster en quelques bouchées, les fleurs apéro :

- **Fleur au jambon Serrano** et fromage de comté
- **Fleur au Feta** bio, olives et thym.







To be eaten in a few bites :

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

LES BOUCHÉES AU GOUDA



D’inspiration cookie, voici une version salée, qui ravira les palais. Le gouda est produit localement en bio.

These gouda-bites are made with local organic gouda cheese… a bite full of flavors

LES EMPANADAS



Au choix :

- boeuf et légumes (plus ou moins épicé, selon votre goût)
- butternut et champignons
- jambon et emmental
- thon et tomates confites

Your choice :

- *beef and vegetables (more or less spicy, to your taste)*
- *Butternut and mushrooms*
- *ham and emmental cheese*
- *tuna and dried tomatoes*

LES CAKES SALÉS

Un délicieux cake aux tomates confites, olives et fromage de chèvre :

9 belles tranches par cake



A delicious savory cake, with candied tomatoes, olives and organic and local goat cheese

9 slices per cake

LES QUICHES



Quiches miniatures, individuelles ou grandes quiches à découper, **au saumon bio et épinards**

Organic salmon and spinach quiche*, miniatures, individual size or large quiches to be served as slices*

Les différents formats :

- miniature
- individuel
- grande quiche

sont proposés avec plusieurs saveurs au choix selon la saison.

The different sizes

- *miniature*
- *individual*
- *large quiche*

are available in a variety of flavors, varying with the season

CÔTÉ SUCRÉ

Plusieurs miniatures pour ravir vos convives…
En voici quelques exemples

We offer many options on the sweet side, here are some of them :



- tartelette au chocolat et caramel beurre salé
- Chou au café
- Tartelette aux fraises sur ganache au chocolat blanc
- Tartelette aux noix et chocolat

- Chou au praliné
- Tartelette au citron meringuée
- Fraise au chocolat (en saison)
- Chou à la vanille et craquelin



D’autres miniatures sont possibles.
Faites votre choix !

Make your choice among the available miniatures !

- Tartelettes au chocolat et caramel beurre salé
- Tartelettes au chocolat et Gianduja (côté noisettes)
- Tartelettes au citron meringuées
- Tartelettes aux abricots et amandes
- Tartelettes aux poires et amandes (Bourdalou)
- Tartelettes aux fraises
- Tartelettes aux fruits rouges sur ganache de chocolat blanc
- Tartelettes aux noix et sirop d’érable
- Tartelettes aux noix et chocolat
- Tartelettes aux noix et café
- Mini-fondants au praliné
- Mini Paris-Brest
- Mini Opéra
- Choux à la vanille et craquelin
- Choux au chocolat
- Choux au café
- Choux au caramel
- Choux au praliné
- Fraises au chocolat (en saison)



Et bien sûr, pour votre célébration, nous pouvons également vous proposer une pièce-montée !

And of course we can also present the choux as a Croquembouche ! A very sophisticated desert to crown your party.



Si votre préférence porte sur un grand gâteau, n'hésitez pas à consulter notre catalogue sur le site auxdelicesdesfougeres.fr

If you would prefer a large cake, please consult our 'large cake catalog' on our website

LES COOKIES

Fleurons de notre pâtisserie, ces cookies ajoutent une note gourmande que petits et grands apprécient. Produits avec des ingrédients 100 % bio, ils sont tout simplement délicieux.

Au choix :

- cookies aux pépites de chocolat
- cookies au praliné
- cookies au sarrasin, miel, noisettes et pépites de chocolat
- cookies noix-raisins



These cookies were the original foundation of our reputation for excellence. Made with 100 % organic ingredients, they simply are delicious and will be appreciated by young ones and adults as well.

Your choice :

- *Chocolate-chip cookies*
- *Praliné cookies*
- *Buckwheat with hazelnuts, honey and chocolate chips cookies*
- *Walnuts and raisins cookies*

LE SANS-GLUTEN

ET AUTRES BESOINS SPÉCIAUX

Nous sommes particulièrement attentifs aux besoins spéciaux que vous pouvez rencontrer. Nous sommes en mesure de vous préciser la composition exacte de nos produits.

Ainsi, certains sont « naturellement sans gluten ». Notre atelier ne peut évidemment pas être certifié sans gluten, mais vous pouvez sans crainte faire part à vos invités des options qui sont les plus sûres, comme par exemple ces mini-fondants au praliné, produits avec de la farine de riz.

N'hésitez pas à nous faire part de tout besoin spécial.



We are very careful with special needs some of your guests may encounter. We can provide you with a detailed list of ingredients for our products.

Some of them are « naturally gluten-free ». So while our bakery is not certified gluten-free, you can let your guests know which options are safe for them, such as for instance these mini-fondants au praliné, which are made with rice flour.

Please don't hesitate to mention your special needs.

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.





POUR COMMANDER

Venez visiter notre boutique, Aux Délices des Fougères, à Saint Priest les Fougères, 24450. Vous aurez une vue directe sur notre atelier et vous pourrez découvrir toutes nos options .

Vous pouvez nous joindre au (**33) 06 19 22 03 06**, ou nous contacter à l'adresse mail suivante : auxdelicesdesfougeres@gmail.com

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.

Conditions générales de vente

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

Les offres de produits s'entendent dans la limite des stocks disponibles, tels que précisés lors de la passation de la commande.

Toute commande doit nous parvenir 15 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 avant livraison, par les mêmes moyens.

Merci d'imprimer le bon de commande qui suit ou d'utiliser la feuille Excel qui peut être jointe à ce dossier.

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

PLACING AN ORDER

Come and visit our shop Aux Délices des Fougères, in Saint Priest les Fougères, 24450. You will have a direct experience of our pastry workshop and you will be able to discover all of our options.

You may reach us at (+33) 6 19 22 03 06 or contact us at auxdelicesdesfougeres@gmail.com

*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.

General terms and conditions of sale

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

Product offers are subject to the limit of available stocks, as specified when the order is placed.

All orders must reach us 15 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 before delivery, by the same means.

Please print the following order form or use the Excel sheet that can be attached to this file.

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.