

Les Chocolats

Ballotins de chocolats

16 chocolats.....12.90€ 50 chocolats.....39.90€

28 chocolats.....22.90€ 66 chocolats.....52.00€

42 chocolats.....34.00€

En sachet.....7.90€/100g

Les spécialités chocolatées

Les Cabécous

Cagette de 20 cabécous.....20.00€

Cagette de 33 cabécous.....33.00€

Cagette de 55 cabécous.....49.00€

Lou Cayrou

Ganache légère et raisins macérés au Cointreau

Les fruits confits

Orangettes, Citronnettes, Gingembres, et

Roudelles d'orange enrobées de chocolat noir

Les marrons confits ou glacés

Ballotins

8 marrons19.00€ 16 marrons.....36.00€

12 marrons.....27.50€ 20 marrons.....44.50€

En sachet.....8.50€/100g



Cédric Fauvel

GOURMANDISE ASSUMÉE

Horaires d'ouverture

Mardi au samedi

8h00/19h00

Dimanche et jours fériés

8h00/12h30

Les Délices du Valentré

21 Boulevard Gambetta

CAHORS

05.65.35.09.86

Facebook : Pâtisserie Cédric Fauvel



Cédric Fauvel

GOURMANDISE ASSUMÉE

Les Délices du Valentré

21 Boulevard Gambetta

CAHORS

05.65.35.09.86

Les Bûches Légères

Tananarive

Croustillant chocolat, Dacquois amande,
Crèmeux chocolat au lait (Madagascar),
Mousses chocolat noir 70%.

Mogador

Dacquois aux amandes, Praliné croustillant,
Mousse chocolat noir.

Samoa

Biscuit cacao, Ganache tendre au Gianduja,
Noisettes caramélisées
Mousse chocolat noir 70%

Syracuse

Sablé breton, Compotée de fraises
Crème brûlée vanille de Madagascar
Mousse aux fraises Mara des bois

Kerran

Dacquois cacao intense,
Crèmeux vanille de Madagascar,
Caramel tendre au beurre salé
Mousse chocolat noir 70%

Balinaise

Mousse aux fruits exotiques,
riz au lait à la vanille de Madagascar,
compoté de fraise

Tarifs des bûches

4 pers: 19.50 € 6 pers: 29.00 € 8 pers: 38.00 €

Les Bûches au Beurre

Café pur arabica

Biscuit roulé imbibé au sirop café

Crème au beurre café

Grand Marnier

Biscuit roulé imbibé légèrement Grand Marnier

Crème au beurre au Grand Marnier

Cube d'oranges confites au Grand Marnier

Praliné 66%

Biscuit roulé imbibé au sirop de lait d'amande Crème
au beurre praliné 66% amande / noisette Praliné
croustillant

Chocolat 70%

Biscuit roulé au chocolat, imbibé Crème au beurre
chocolat 70%

Les Bûches Glacées

Profiteroles

Meringue cacao et parfait au chocolat noir enrobé
d'amande et chocolat noir

Choux garnis de glace vanille et sauce chocolat

Tarte aux fruits complètement givrée

Nougatine garni de glace vanille et d'un assortiment de
sorbets aux fruits

Glaces et Sorbets

En petits pots, 1/2 litre et litre

Glaces

Vanille de Madagascar, Café pur arabica, Chocolat
noir, Pistache, Noix du Périgord, Noisette

Sorbets

Fraise Mara des bois, Citron, Cassis, Poire, Passion,

Buffets

Mignardises sucrées

Assortiment de mini-pâtisseries (choux, tartes,
mousses, gâteaux aux noix...)

Plateau de 16 sucrés..... 16.00€

25 sucrés.....25.00€

Cocktails salés

Feuilletés jambon, saucisse, saumon, hareng,...

Cakes thon et olives, pesto et tomates séchées,...

20 salés... 18.00€/30 salés...27.00€/45 salés...39.00€

Macarons

8 macarons ...8.80€ 16 macarons..... 17.00€

Entrées

Cassolette de Saint-Jacques et Saumon.....6.30€

Bouchée à la Reine.....4.60€

Quiche lorraine, Quiche poireaux et poisson,

Croustade jambon et champignon,

Tourte tomate et oignon3.10€