

Les Chocolats

Ballotins de chocolats

16 chocolats.....13.60€ 50 chocolats.....45.90€
28 chocolats.....25.90€ 66 chocolats.....60.50€
42 chocolats.....37.90€
En sachet.....9.40€/100g

Les spécialités chocolatées

Les Cabécous

Cagette de 20 cabécous.....12.60€
Cagette de 30 cabécous.....21.20€
Cagette de 40 cabécous.....29.50 €
Cagette de 50 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

9 marrons22.00€ 12 marrons.....28.00€
18 marrons.....41.50€ En vrac.....9.30€/100g



Cédric Fauvel
GOURMANDISE ASSUMÉE

Horaires d'ouverture

Mardi au samedi

8h00/19h00

Dimanche et jours fériés

8h00/12h30

ouvert le lundi 22/12 et 29/12

Le 24/12 8h00 / 17h30

Le 25/12 8h00 / 12h00

Le 31/12 8h00 / 17h30

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

Tananarive

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

Mogador

Dacquois aux amandes, Praliné feuilletine,
Mousse chocolat noir.

Syracuse

Sans fruits à coque

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

Tiramitsu

Sans fruits à coque

Biscuit cuillère imbibé café,
Crèmeux café pur arabica,
Crème allégée mascarpone
Croustillant café / cannelle

Sérenna

Croustillant spéculos, Génoise imbibée au sirop de poire
Crèmeux Gianduja et poires confites,
Mousse allégée aux poires Williams vertes

Frida

Biscuit amande et croustillant praliné,
Crèmeux chocolat/noisette, confit exotique
Mousse légère au chocolat au lait

Tarifs des bûches

4 pers: 19.50 € 6 pers: 29.20 € 8 pers: 38.40 €

Les Bûches au Beurre

Café pur arabica

Sans fruits à coque

Biscuit café, roulé, imbibé

Crème au beurre café

Grand Marnier

Sans fruits à coque

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 d'amande

Crème au beurre praliné 66% amande / noisette

Praliné pur

Chocolat 70%

Sans fruits à coque

Biscuit roulé au chocolat, imbibé

Crème au beurre chocolat 70%

Les Bûches Glacées

Alvin

Sans gluten

Parfait chocolat, glace praliné,

caramel beurre salé, amandes noisettes entières

biscuit amande noisette

Nougli

Sans gluten

Sorbet fruits rouges, nougat glacé avec brisure de
nougatine et macarons aux amandes

Glaces et Sorbets

1/2 litre 8.00 €

Glaces

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

Sorbets

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

Buffets

Mignardises sucrées

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

Plateau de 16 sucrés..... 19.20€

25 sucrés..... 29.00€

Cocktails salés

Feuilletés jambon, saucisse, saumon, hareng...

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

20 salés...19.50€ 30 salés...29.00€ 50 salés...48.00€

Macarons

8 macarons 8.80€ 12 macarons 13.00€

16 macarons 17.00 €

Entrées

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

Bouchée à la Reine.....4.60€