



*Traiteur*

# CATALOGUE DE PÂTISSERIES

---

Merci d'envoyer votre demande à: [charlene@joyatoulouse.fr](mailto:charlene@joyatoulouse.fr)

# SOMMAIRE

---

## Les classiques

p. 1-7

Variante au fil des saisons, nous proposons une large gamme de gâteaux à partager à base de **produits naturels**, majoritairement **biologiques** et **sans sucre raffiné, vegan (VG) et/ou sans gluten (SG)**.

- Cheesecake (VG/SG)
- CarrotCake (SG)
- Banana Bread (VG/SG)
- Brownie (SG)
- Tarte aux fruits de saison (VG)
- Amandier gourmand (VG/SG)
- Cake à l'orange (SG)

## Mignardises

p. 11-12

Laissez-vous tenter par ces **lots de petites douceurs** pour un goûter en famille, les encas des enfants ou un délicieux moment entre ami(e)s.

- Cookie (VG et/ou SG)
- Energie balls (VG/SG/CRU)
- Biscuits fleuris aux épices
- Mini-Muffins

## Pâtisseries crues

p. 8-10

Nos gâteaux **sans cuisson** préservent le **goût authentique** ainsi que les **valeurs nutritionnelles** des ingrédients. Réalisés à base de **super aliments**, ces offres alternatives vous promettent de belles découvertes culinaires. **Excellentes pour la santé, gourmandes et nutritives**, les pâtisseries crues peuvent être consommées sans culpabilité !

- Cheesecake (VG/SG)
- Brownie protéiné (VG/SG)
- Tarte crue fruitée (VG/SG)

## Epicerie

p. 13-14

Commandez nos **produits d'épicerie faits maison**, en grands formats pour vos événements spéciaux ou le plaisir d'offrir /de s'offrir. Détails et tarifs directement sur place au corner concept store .

- Granola (VG et/ou SG)
- Biscuits fleuris (VG/SG)
- Mélange d'oléagineux aux épices

# LES CLASSIQUES

## Le cheesecake



### Vous rêvez d'un cheesecake crémeux ?

En plus d'être gourmande, notre recette est vegan et sans gluten.  
Elle se décline en **version fruitée** ou **chocolatée**.

Base croquante à l'amande, crémeux (citron / chocolat / café),  
nappage (coulis fruits rouges ou mangue / ganache chocolat)

### INGRÉDIENTS

Flocons d'avoine sans gluten, fleur de sel, poudre et purée d'amande,  
huile de coco, pois chiches, lait de coco, noix de cajou, sirop d'agave.

### ALLERGÈNES

Amande, noix de cajou, soja

### TOPPINGS (2 au choix)

Crème végétale, Fruits déshydratés maison, Grués de cacao,  
Chips de coco, Fleurs comestibles (+4€)

### TARIFS

6 à 8 personnes = 44 €

10 personnes = 55 €



# LES CLASSIQUES

## Le carrot cake



**Du moelleux, du croquant, des épices et une touche de fraîcheur grâce au glaçage yaourt font de lui l'indétrônable des "tea times".**

*Cake à la carotte, épices, crème yaourt végétal aromatisé*

### INGRÉDIENTS

*Flocons d'avoine sans gluten, poudre d'amande, huile de coco, farine sans gluten, oeufs bio, sucre de canne roux, raisins secs, épices, yaourt de soja, noisettes.*

### ALLERGÈNES

*Amande, noisettes, soja, oeufs*

### TOPPINGS (2 au choix)

*Crème végétale à la fleur d'oranger ou vanille, noisettes torréfiées  
Fleurs comestibles +4€*

### TARIF

*8 personnes = 36 €*



# LES CLASSIQUES

## Le banana bread



**L'encas parfait pour faire le plein d'énergie  
pour petits et grands ! À consommer tel quel ou toasté  
avec une purée d'amande.**

*Cake à la banane, noix de Grenoble caramélisées  
au sirop d'érable, fleur de sel*

### INGRÉDIENTS

*Banane, lait soja, vanille, farine de riz et sarrasin, poudre d'amande, sucre  
de canne roux, vinaigre de cidre, noix*

### ALLERGÈNES

*Amande, sulfites, noix, soja*

### TOPPINGS (2 au choix)

*Noix caramélisées, rondelles de bananes, crème végétale à la vanille  
Fleurs comestibles +4€*

### TARIF

*8 personnes = 36 €*



# LES CLASSIQUES

## Le brownie



**Une envie de chocolat ? Notre brownie sans gluten sera satisfaire les plus gourmands !**

Disponible également en version vegan

### INGRÉDIENTS

Farine de riz, sucre de canne roux, chocolat 72% bio, oeufs bio, lait et crème de soja, vanille, noix de Grenoble, cacahuètes

### ALLERGÈNES

Soja, noix, arachides, oeufs

### TOPPINGS (2 au choix)

Glaçage crème chocolat végétale, cacahuètes (non salées) torréfiées  
Fleurs comestibles +4€

### TARIF

8 personnes = 36 €



# LES CLASSIQUES

## Tarte aux fruits de saison



**Envie d'un classique fruité avec des produits de saison ?  
Sans oeuf ni produit laitier et à faible teneur en gluten,  
c'est le dessert parfait pour un moment convivial.  
Composons-la ensemble !**

*Pâte sablée à l'amande, crème végétale aromatisée, fruits de saison*

### INGRÉDIENTS

*Farine de petit épeautre, poudre d'amande, sucre de canne roux, huile de coco, lait d'amande, soja*

### ALLERGÈNES

*Soja, amande, gluten*

### TOPPINGS (2 au choix)

*Amandes effilées torréfiées  
Fleurs comestibles +4€*

### TARIF

*8 personnes = 36 €*



# LES CLASSIQUES

## Amandier gourmand



**Le réconfortant du moelleux à l'amande, la gourmandise de la crème végétale et la fraîcheur des fruits de saisons font de lui l'entremet idéal pour toutes les occasions.**

Gâteau moelleux à l'amande, crème végétale aromatisée, fruits de saison frais ou rôtis

### INGRÉDIENTS

Farine de riz, poudre d'amande, fécule de pomme de terre, sucre de canne roux, huile de coco, lait d'amande, soja

### ALLERGÈNES

Amande, soja

### TOPPINGS (2 au choix)

Fruit de saison au choix, amandes effilées torréfiées  
Fleurs comestibles +4€

### TARIF

8 personnes = 36 €



# LES CLASSIQUES

## Cake à l'orange



**Pour les adeptes d'agrumes, notre version sans gluten du cake à l'orange et citron se déguste à toutes les saisons.**

*Cake moelleux aux agrumes, noisettes . Crème végétale à la fleur d'oranger, oranges confites, fruits secs.*

### INGRÉDIENTS

*Farine de riz, poudre d'amande, sucre de canne roux, oeufs bio, yaourts et crème de soja, purée de pommes, agrumes, fruits secs, noisettes, arôme de fleur d'oranger*

### ALLERGÈNES

*Amande, soja*

### TOPPINGS (2 au choix)

*Crème végétale à la fleur d'oranger, fruits secs et confits, amandes effilées torréfiées, Fleurs comestibles +4€*

### TARIF

*8 personnes = 36 €*



# PÂTISSERIES CRUES

## Cheesecake



**Amateur.ice de rawfood ou simple envie d'originalité ?  
Nous avons une large gamme de cheesecake sans  
cuisson, à décliner en version cacaotée ou fruitée.**

Base croquante à la dattes, amande et noix de coco ; crémeux à la noix de  
cajou, au choix : cacao / arôme café / fruits surgelés bio

### INGRÉDIENTS

Dattes, amandes, noix de coco, noix de cajou, soja, huile de coco

### ALLERGÈNES

Amande, soja, noix de cajou

### TOPPINGS (2 au choix)

Fruits secs et déshydratés, fleurs comestibles, mix oléagineux, coco

### TARIFS

6 à 8 personnes = 65 €

10 à 12 personnes = 78 €



# PÂTISSERIES CRUES

## Brownie protéiné



**Cacao cru, dattes fraîches, cacahuètes crues et croquant gourmand à la purée de cacahuètes, le combo parfait pour un max d'énergie !**

Base croquante à la datte, cacao cru et cacahuètes, crémeux cacao et éclats de croquant chocolat - purée de cacahuètes

### INGRÉDIENTS

Dattes, cacao cru, sirop agave, cacahuètes crues, huile de coco, chocolat bio 72%

### ALLERGÈNES

Amande, soja, noix de cajou, arachides

### TOPPINGS (2 au choix)

Purée de cacahuètes, grués de cacao, chips de coco torréfiées, pétales de fleurs séchées

### TARIFS

6 à 8 personnes = 65 €

10 à 12 personnes = 78 €



# PÂTISSERIES CRUES

## Tarte crue fruitée



**À la recherche d'une tarte pleine de saveurs aussi healthy que gourmande ? Découvrez nos différents parfums, déclinables selon les saisons.**

*Base croquante à l'amande, crémeux fruité et fruits frais*

### INGRÉDIENTS

*Amandes, huile de coco, flocon d'avoine sans gluten, noix de cajou, soja, dattes, sirop d'agave, fruits surgelés bio, fruits frais, fruits secs*

### ALLERGÈNES

*Amande, soja, noix de cajou*

### TOPPINGS (2 au choix)

*Chips de coco, fruits secs, pétales de fleurs (selon disponibilités)*

### TARIF

*8 personnes = 52 €*



# MIGNARDISES

*Cookies*



**Vous les adorez ? Commandez les pour les partager au bureau, à la maison ou pour le goûter des enfants.**

**Succès garanti !**

*On vous conseille de le déguster avec une de nos délicieuses infusions aux coques de cacao ;)*

## INGRÉDIENTS

*Farine de blé complète, chocolat 72%, noix de pécan, fleur de sel, lait d'amande, sucre muscovado, huile de noisette*

## ALLERGÈNES

*Gluten, amande*

## TARIFS

### TAILLE NORMALE

8 pièces = 30€

10 pièces = 36€

15 pièces = 52€

### MINIS

8 pièces = 18€

10 pièces = 22,5€

15 pièces = 32,5€



# MIGNARDISES

## Energy balls



**Besoin d'un snack sain et gourmand ? Ces petites boules d'énergies sont l'encas idéal pour combler un petit creux avant ou après un effort sportif.**

*Joyeux mix de nos super aliments !*

### INGRÉDIENTS

*Dattes, oléagineux, cacao cru, noix de coco, fruits secs*

### ALLERGÈNES

*Oléagineux*

### TARIFS

*10 pièces = 25€*

*15 pièces = 35€*

*20 pièces = 42,5€*



# ÉPICERIE

## Granola



**Délicieux granola fait avec amour dans nos cuisines.  
Il accompagnera à merveille vos instants gourmands dans du lait  
végétal, sur un yaourt ou un smoothie bowl.  
L'essayer, c'est l'adopter !**

*Flocons d'avoine, oléagineux et graines bienfaisantes. Aux épices  
subtiles de cannelle et fève de tonka. Sucré au sirop d'agave.  
Disponible également en version chocolatée avec chips de coco.*

### INGRÉDIENTS

*Flocons d'avoine sans gluten, amandes, noix de cajou, noisettes, graines  
de courges et tournesol, sésame noir, kasha, sirop d'agave.*

### ALLERGÈNES

*Noix, graines de sésame*

### TARIFS

250g = 7,50€

1kg = 26,50 (sur commande avec votre contenant)



# ÉPICERIE

## Biscuits fleuris



**Nos biscuits réalisés avec beaucoup d'amour sont le parfait petit cadeau à offrir lors de vos événements professionnels ou personnels. Les fleurs que nous sélectionnons avec notre producteur local varient selon la récolte.**

*Disponibles de mai à octobre. Sans gluten à la demande !*

### INGRÉDIENTS

*Farine de blé, sucre glace, margarine végétale, lait végétal, poudre d'amande, sel.*

### ALLERGÈNES

*Gluten, amande*

### TARIF

*Sachet de 5 pièces = 10 €  
Demandez-nous pour toute commande particulière.*

