



# SAISON

PÂTISSERIE

Par Anne-Lise DELORT

## *Catalogue Traiteur*

2026





# SOMMAIRE

- L'histoire de Saison Pâtisserie
- Anne-Lise Delort, artisane passionnée
- La philosophie de Saison Pâtisserie

## *Pièces sur-mesure*

- Pièce montée d'entremets
- Pièce montée de fraisier
- Number cake et Letter cake

## *Pièces cocktail sucrées*

- Mignardises
- Mini Cookies
- Trompe-l'œil de truffe

## *Avis et commande*

- Les retours clients
- Distinctions et engagements
- Modalité de commande

# Des douceurs locales *pour vos moments d'exception*

Installé au cœur de Lalbenque, à proximité **Cahors** et de **Saint-Cirq-Lapopie**, Saison Pâtisserie est une entreprise artisanale indépendante que je dirige depuis bientôt 3 ans

Ici, tout est **fait maison**, de la première pesée d'ingrédients jusqu'à la dernière touche de décoration.

Chaque recette est réalisée dans mon atelier, avec passion, en privilégiant les produits de **notre terroir lotois** et les saveurs de saison.

Saison Pâtisserie, c'est aussi une histoire de reconversion et d'**entreprenariat**...



SAISON PÂTISSERIE  
PROPOSE UNE VISION  
NATURELLE & MODERNE  
DE  
LA PÂTISSERIE,  
OÙ RIEN N'EST FIGÉ, VIVANT  
AU GRÉ DES SAISONS &  
DES INSPIRATIONS



## Anne-Lise Delort

### *Artisane passionnée*

À 33 ans et après 10 ans dans la logistique et gestion de projet, j'ai fais le pari fou de me reconverter dans ma passion et de créer seule mon entreprise, dans un village de la campagne lotoise. Saison Pâtisserie est née d'un rêve simple : faire de la pâtisserie autrement et **naturellement**. Moins de sucre, plus de saison, plus de goût. Et surtout, mettre en avant les produits et les savoir-faire du Lot : noix du Quercy, noisettes du Lot, fruits rouges de la région, truffe noire, mais aussi des créateurs locaux.

Aujourd'hui, je souhaite partager mon savoir-faire pour :

- sublimer vos **moments d'exception** avec gourmandise et légèreté.
- Mettre en valeur des **ingrédients de haute qualité**, issus de producteurs locaux et sélectionnés.
- Proposer des **créations sur-mesure** qui allient élégance, goût et authenticité.
- Vous accompagner avec une **écoute attentive et bienveillante** à chaque étape de la préparation.

*« Mon objectif ? Que vous soyez totalement confiants et sereins le jour J, avec l'assurance d'un dessert parfaitement exécuté et livré dans les meilleures conditions. »*





# La philosophie *de Saison Pâtisserie*



Sans colorants, sans artifices



Produits bruts locaux



Réduit en sucre



Créativité et excellence





## *Les wedding cake & NUMBER CAKE*

Chacune de mes créations est pensée comme une pièce unique, réalisée avec des produits de saison et beaucoup de cœur. Mon ambition est de proposer des desserts où la qualité des ingrédients et l'attention au détail sont au service d'une expérience gustative et visuelle unique !

# PIECE MONTEE D'ENTREMETS

Elle sera la pièce maîtresse de vos événements par sa hauteur, ses saveurs gourmandes et son élégance. Exit le wedding cake recouvert de pâte à sucre ! Ma version à la française propose de véritables entremets, alliant textures légères et saveurs équilibrées.

Liste des saveurs (1 seule à choisir pour tous les entremets, 2 saveurs sur devis) :

- 100% Chocolat
- Chocolat et Vanille Bio de Madagascar
- Vanille et Fruits rouges (fraises & framboises)
- Douceurs du Quercy : Noix et praliné
- Saveurs d'enfance : Vanille, caramel, spéculos
- Exotique : Mangue et Passion

Prix à la part : 8,5€ TTC

De 30 à 130 personnes



# PIECE MONTEE EN FRAISIER

Parmi grands classiques de la pâtisserie française, le fraisier s'impose comme un dessert à la fois frais et gourmand.

Je le réalise avec des fraises locales, un biscuit madeleine et une crème douce et enveloppante à la vanille de Madagascar.

Ma touche secrète ? La générosité : chaque étage déborde de fraises entières pour un goût intense et une sensation de légèreté !

Prix à la part : 8,5€ TTC

De 30 à 110 personnes

Disponible de Mars à fin Septembre



# NUMBER CAKE

Véritable pièce maîtresse pour vos mariages, anniversaires ou grands événements, le number cake apporte une touche moderne et raffiné à votre réception.

Garni de macarons maison et entièrement personnalisables, il séduit par son esthétisme et sa convivialité, pour un moment inoubliable.

Liste des saveurs :

- Fruits de saison
- Chocolat et praliné
- Autre sur devis

Prix à la part : à partir de 6,5€ TTC

De 10 à 25 personnes par chiffre/lettre/symbole.





SAISON  
PATISSERIE

## *Les pièces* COCKTAIL SUCREES

Égayez votre réception avec une déclinaison de pièces cocktails qui sauront satisfaire les préférences de tous vos convives.

# ASSORTIMENTS *de mignardises*

Des bouchées aux multiples textures, d'une grande finesse et prêtes à servir.

Les saveurs :

- Crémeux chocolat et billes croustillantes
- Crémeux citron vert, confit de citron jaune
- Crémeux noix, praliné 100% noix \*
- Crémeux noisette, praliné 100% noisette \*
- Crémeux vanille, confit de fruit de saison \*

Les mignardises sont sans colorants, sans arôme, sans additifs.

Une dégustation est **offerte** pour pouvoir faire librement votre choix. [Réserver un créneau d'appel](#)

Prix mignardise : 2,5€ TTC



\* Fournisseur local



## La CARTE DES *Mini cookies*

Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, les cookies sont la gourmandise qui plaira à tous les gourmands même les plus exigeants. Frais et délicieusement garnis de fruits secs et pâte à tartiner, ils sont tous réalisés dans mon atelier avec des matières premières de qualité sans ajouts d'arômes ni colorants.

2 à 3 saveurs disponibles par saison (consulter le site web [www.saison-patisserie.fr](http://www.saison-patisserie.fr))

Exemple : pistache et chocolat noir, pécan et chocolat au lait, noisettes locales et chocolat au lait, 100% pur chocolat.

Les cookies se conservent jusqu'à 5 jours dans une boîte hermétique pour une dégustation optimale

Prix Mini cookies : 1,9 € TTC  
Boîte de 9 : 16 € TTC



# TROMPE-L'ŒIL

## *De truffes*

Une truffe à l'œil, un délice au palais !

C'est un dessert original fait en pâte à choux et garni d'une crème onctueuse à la truffe noire de Lalbenque. 100% naturel et fabriqué artisanalement, cette gourmandise inédite célèbre le terroir lotois avec raffinement. A savourer en apéritif ou en dessert.

Les trompe-l'œil sont sans colorants artificiels, sans additifs, et fait avec de la truffe fraîche.

A la truffe noire, prix : 3 € TTC

Au chocolat, prix : 1 € TTC

Minimum de commande : 50 choux





SAISON  
PATISserie

## *Avis &* MODALITES DE COMMANDE

Un anniversaire, un baptême, une réunion de famille ou un mariage ? Je répons présente à tous vos évènements !

Vos retours

## Et vos photos

Lire les avis sur [Mariage.net](https://www.mariage.net).

Lire les avis sur [Google](https://www.google.com).



Campet

Envoyé le 02/07/2025

★★★★★ 5.0

### Mariage à Laburgade

Nous avons organisé une fête pour notre mariage avec nos amis proches. Anne Lise c'est parfaitement adapté à nos desideratas cocktail et e un autre pr avons... [En](#)



Camille

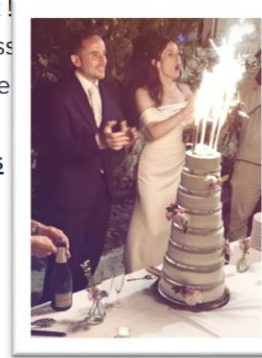
Envoyé le 11/06/2025

★★★★★ 5.0

### Excellente pâtissière

Anne-Lise a préparé un wedding cake et des mignardises pour le dessert pour mon mariage, et tout était excellent ! excellent pâtiss très disponible échanges.

[En savoir plus](#)



Lieng

Envoyé le 10/07/2025

★★★★★ 5.0

### Merveilleuse pâtisserie du Lot pour notre mariage

Pâtisserie incroyable dans un village un peu reculé mais qui vaut vraiment le détour

Après avoir testé pâtisseries, celle la meilleure pât région !

Nous n'avons pa

[En savoir plus](#)



« Merci de nous écrire ! C'est d'une très grande gentillesse :)

La prestation s'est merveilleusement déroulée et je peux vous dire que malgré la quantité de dessert que nous avons pris pour le nombre de personnes, quasiment tout est parti !! »

Mariage Août 2025

« Nous reparlons avec émotion de vos pâtisseries avec nos proches qui étaient présents au mariage

Je les incite souvent à aller visiter la belle région du Lot et de passer vous voir! »

Mariage Juin 2024

« Bonjour Anne Lise, Merci beaucoup pour les gâteau c'était très beau et très bon !

Que de superbes compliments ! »

Mariage Mai 2024



# Distinctions & Engagements

Depuis mon installation en 2023, Saison Pâtisserie est reconnue pour la qualité et l'engagement de mon travail artisanal.

- \* Lauréate départementale du concours national 101 femmes entrepreneurs ( Juin 2025)
- \* Labellisée **Entreprise Zéro Déchet** par la CMA depuis 2024
- \* Membre du réseau **Artisans du Goût lotois** depuis 2024
- \* Etablissement recommandé par Petit Futé (2025)



## Modalités de *commande*

Tous les produits sont fraîchement préparés à la commande pour une qualité irréprochable. Un acompte de 30% est demandé pour valider la prestation.

### PIECES MONTEE D'ENTREMETS

Afin de réserver les structures pour la date souhaitée, les pièces montées sont à réserver dès que possible.

### RESERVER UN APPEL

[Réserver un créneau d'appel](#)

### LIVRAISON

A 1h autour de Lalbenque, sur devis



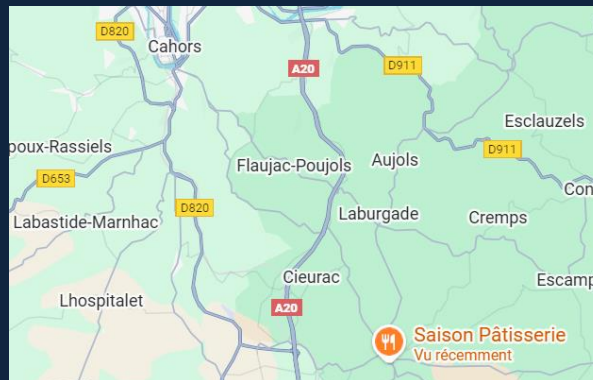
# Parlez-moi de vos souhaits !

Je suis là pour répondre à vos questions.

## LOCALISATION

Saison Pâtisserie  
7 rue du marché aux truffes  
46230 Lalbenque

A 20 minutes de Cahors  
A 7 minutes de la sortie 57  
de l'autoroute A20



## Téléphone

07 64 03 45 58

**SAISON**  
PÂTISSERIE

Par Anne-Lise DELORT

## E-mail

[bonjour@saison-patisserie.fr](mailto:bonjour@saison-patisserie.fr)

## Site Web

[www.saison-patisserie.fr](http://www.saison-patisserie.fr)

## Instagram

