# LES Pains ET Canapés



# LES PAINS TRADITIONS

Baguette tradition
Baguette 1926
Baguette aux céréales
Baguettine fantaisie salée
Pavé comtois
Pavé comtois long
Baguette Bio-Terroir
Pain Bio saxon
Boulot Bio-Terroir

Boulot Bio-Terroir céréales

# LES AMUSES BOUCHES

# LA MICHE SURPRISE

60 toasts garnis

5 parfums : saumon, rosette, jambon blanc, jambon cru, tartare... : 36 €

#### LE PLATEAU DE CANAPÉS

Assortiment de 20 canapés frais : 28 € 30 canapés frais : 39 €



# LES PAINS SPÉCIAUX

#### LES HUÎTRES

Seigle

#### LE FOIE GRAS

Pain figue abricot Pain de mie Pain d'épices

#### LE FROMAGE

Pain de campagne
Pain châtaigne aux figues
et aux noisettes
Pavé comtois aux noix

Découvrez notre carte et nos Fournils sur www.auxdouxfournils.fr

### NOS BOUTIQUES

Le Fournil de Morteau 15 rue de l'Hélvétie 25500 Morteau

Le Fournil du Lac 8 rue du Barrage 25160 Oye et Palle Tél: 03.81.89.42.75

Le Fournil Saônois 10 Grande Rue 25660 Saône Tél.: 03 81 55 73 45 Le Fournil du Larmont 37 Av. de l'Armée de l'Est 25300 Pontarlier

Le Fournil d'Amancey 13 bis Grande rue 25330 Amancey

L'Épicerie du Val D'Usiers 4 rue de l'église 25520 Goux les Usiers Tél.: 03 81 89 60 59

# **HORAIRES**

#### Dimanche 24/12 et 31/12

Tous les Fournils :

06h00 à 16h30 sans interruption

L'Épicerie du Val d'Usiers
07h30 à 13h00 sans interruptio

Lundi 25/12

**Fournil Lac**: 07h00 à 12h00

Fournils de Morteau et Saône : 06h00 à 12h00 L'Épicerie du Val d'Usiers :

Fournils Amancey et Larmont: fermés

Lundi 01/01/24

Fournil Larmont: ouvert de 6h00 à 19h00

Autres Fermés

Mardi 02/01/24

Toutes les équipes de nos Fournils vous souhaitent de

souhaitent de



GRAND CHOIX
DE STOLLENS,
PAINS D'EPICES,
KOUGLOFFS ET
PANETTONES





Journée dégustation des bûches Samedi 16 décembre\*

la langue, des papillotes qui

croquent sous la dent!

Remise de 10% sur les commandes de bûches et de 15% sur les chocolats

\*Uniquement dans les Fournils de Morteau, Saône, Amancey et Lac

fabrication

# LES Bûches

# NOS CRÉATIONS 2023

### MADAGASCAR\* 6 personnes : 33 €

Biscuit roulé vanille Crémeux vanille Ganache montée vanille Caviar de vanille

\*Vanille Pure Origine de Madagascar



#### SICILIA 6 personnes : 32 €

Biscuit pain de Gènes Confit de citron et vanille Croustillant biscuit sablé Mousse citron shiso

## CARAMELIA 6 personnes : 32 €

Biscuit Madeleine Croustillant caramel beurre salé Crémeux caramelia Mousse caramel beurre salé



# TULAKALUM\* 6 personnes : 32 €

Moelleux chocolat Crémeux Tulakalum Croustillant praliné Mousse Tulakalum

\*Chocolat Pure Origine du Bélize, plantations faites par les Mayas

# FABRICATION ARTISANALE & PRODUITS NOBLES

Tous nos produits en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie sont élaborés par nos soins, en choisissant les matières premières les plus nobles, de très grandes qualités : pur beurre, pulpe de fruits, fruits frais, noisette du Piémont, vanille de Madagascar chocolat Valrhona...

Nos farines sont issues d'un moulin de notre région La Minoterie DORNIER: tradition française, «Label Rouge», farine sur meule de pierre et Agriculture Biologique.

# **UNIQUEMENT 6 PERSONNES**

# NOS COUPS DE COEUR

### **ROUGE FRAMBOISE**

SANS FRUIT A COQUE

6 personnes : 35 €

Moelleux framboise Croustillant framboise Confit de framboise Crémeux framboise Mousse intense framboise



### PIEMONT

SANS GLUTEN 6 personnes : 33 €

Biscuit noisette Croustillant noisette Cremeux Gianduja Mousse praliné noisette IGP PIFMONT



Moelleux manaue Croustillant citron vert Confit de manque Mousse intense mangue passion



# COMMANDEZ **AVANT LE** 20 DÉCEMBRE

Pour être servi dans les meilleures conditions.

# LES Chocolats



# **BONBONS CHOCOLATS**

Découvrez plus de 20 recettes dans des ballotins et écrins de toutes les tailles.

# **GOURMANDISES**

Papillotes, mendiants, guimauves, chardons, ANIMALEMENT grignottines, orangettes, citronnettes...



#### **BELLES COMTOISES**

Nos montbéliardes en chocolat Par 6: 10.50 € / par 12: 16.50 € et par 20 : 26.50 €

#### **VACHEMENT COMTOIS**

Des chocolats pralinés à l'image de notre région Par 8: 12.50 € / Par 16: 22 €



Un coeur auimauve enrobé de chocolat au lait. Par 8 : 12 €



Pour vos cadeaux nous réalisons des compositions variées.

# **AMUSES BOUCHES** SUCRÉS

#### MACARONS

Par 8 : 13.00 € Par 12: 18.50 € Par 16:24.50 €

# **PETITS FOURS**

En 300 gr : 16.50 € En 400 gr : 21.00 € En 500 gr : 25.50 €

#### **MIGNARDISES**

Plateau de 20 : 24.00 €

# MOULAGES

Moulages en chocolat noir, lait, dulcey et blanc: Père Noël, sapin, boule de noël, bonhomme de neige,



