

## Offrez un Noël gourmand!

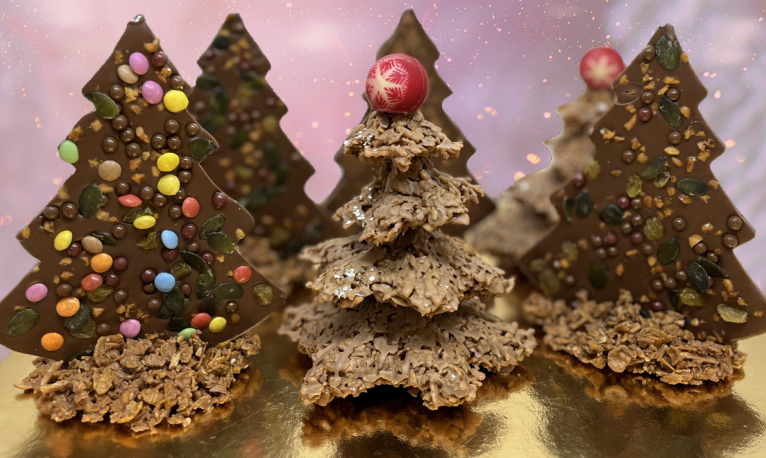
Des bûches qui font briller  
les yeux et les papilles,  
des chocolats qui fondent sous  
la langue, des papillotes qui  
croquent sous la dent !

**Journée dégustation des bûches  
Samedi 13 décembre\***

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

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

NOTRE SIGNATURE,  
*fabrication artisanale*



### ANIMALEMENT GOURMAND

#### BELLES COMTOISES

Nos montbéliardes en chocolat  
Par 6 : 10.50 € / par 12 : 17.50 €  
et par 20 : 27.50 €

#### VACHEMENT COMTOIS

Des chocolats pralinés à  
l'image de notre région  
Par 8 : 12.50 € / Par 16 : 23.50 €

#### OURSONS GOURMANDS

Un cœur guimauve enrobé  
de chocolat lait ou noir.  
Par 10 : 14 €

### BONBONS CHOCOLATS

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

### GOURMANDISES

Papillotes, mendiants,  
pâtes de fruits, marrons  
glacés, rochers, orangettes,  
citronnettes...



### AMUSES BOUCHES SUCRÉS

#### MACARONS

Par 8 : 14.50 €  
Par 12 : 19.00 €  
Par 16 : 25.00 €

#### PETITS FOURS

En 300 gr : 16.50 €  
En 400 gr : 22.00 €  
En 500 gr : 26.50 €

#### MIGNARDISES

Plateau de 20 : 26,00 €



Pour vos cadeaux  
gourmands,  
nous réalisons des  
compositions variées.



### MOULAGES

Moulages en chocolat noir, dulcè, lait et blanc :  
Père Noël, sapin, boule de Noël, bonhomme de  
neige, lutin, bière de Noël, casse noisette...





# LES Bûches\*

## NOS CRÉATIONS 2025

### VELOURS CERISE

6 parts : 35 €

Biscuit moelleux chocolat  
Croustillant praliné  
Confit de griotte (sans alcool)  
Mousse gianduja



### L'EQUATORIAL

6 parts : 34 €

Biscuit aéré chocolat  
Croustillant praliné  
Caramel beurre salé  
Noisettes caramélisées  
Ganache montée chocolat lait



### RUBIS

6 parts : 35 €

Biscuit pain de gènes  
Croustillant chocolat blanc  
Confit de framboise  
Mousse citron jaune



### GRANNY

6 parts : 35 €

Biscuit pain de gènes  
Biscuit sablé  
Confit de pomme verte  
Mousse vanille de Madagascar



### PASSION DES ÎLES

6 parts : 32 €

Biscuit dacquoise noix de coco  
Croustillant noix de coco  
Confit de mangue  
Crèmeux passion  
Mousse noix de coco

## NOS COUPS DE COEUR

### TARTE DE NOËL

SÉRIE LIMITÉE

8 parts : 38 €

Pâte sablée sucrée  
Crème amande  
Crème diplomate  
Fruits rouges frais



### ROYAL

6 parts : 35 €

Biscuit amande  
Croustillant praliné  
Crèmeux chocolat noir (61%)  
Mousse chocolat noir (61%)



### EARL GREY

6 parts : 36 €

Biscuit noisette  
Croustillant chocolat blanc  
Confit de fruits rouges  
Mousse au thé Earl Grey  
Fruits rouges frais



### SAINT-HONORÉ SÉRIE LIMITÉE

6 parts : 32 €

Sablé breton  
Choux vanille  
Crèmeux vanille  
Chantilly mascarpone



## LA GLACÉE

6 parts : 34 €

Biscuit noisette aux éclats de noisette  
Caramel beurre salé  
Crème glacée vanille et cookies



## L'ENTREMET DE NOUVEL AN

8 parts : 36,00 €

Biscuit amande  
Croustillant amandes  
Confit de myrtilles  
Mousse Vanille de Madagascar  
Zeste de citron vert  
Chocolat blanc



## FABRICATION ARTISANALE & PRODUITS NOBLES

Tous nos produits en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie sont élaborés par nos soins, en choisissant les matières premières les plus nobles : vanille de Madagascar, pur beurre, pulpe de fruits, fruits frais, chocolat Villars et Valrhona...

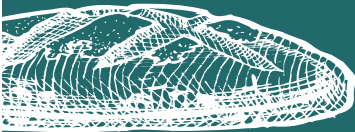
Nos farines sont issues de blés de notre région, soit de tradition française, de tradition «Label Rouge» ou de l'Agriculture Biologique.

\*Allergènes bûches : fruits à coques, gluten, lactose, oeuf, soja, poisson

MERCI DE  
COMMANDER  
AVANT LE  
21 DÉCEMBRE

Pour être servi dans les  
meilleures conditions.

# 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 semi complet  
Boulot Bio aux céréales

## LES AMUSES BOUCHES

### LA MICHE SURPRISE

60 toasts garnis  
5 parfums : saumon, rosette,  
jambon blanc, jambon cru,  
tartare... : 39 €

### PLATEAUX SALÉS

Assortiment de  
feuilletés salés : 70 €/kg  
Assortiment de  
20 canapés frais : 32 €



GRAND CHOIX  
DE PAINS D'ÉPICES,  
KOUGLOFFS ET  
PANETTONES



## LES PAINS SPÉCIAUX

### LES HUÎTRES

Seigle  
Tourte de seigle

### LE FOIE GRAS

Pain figue abricot  
Pain de mie  
Pain d'épices

### LE FROMAGE

Pain de campagne  
Pain Bizet (amande, poire,  
pomme, cranberry)  
Pavé comtois aux noix

Découvrez notre carte et nos Fournils  
sur [www.auxdouxfournils.fr](http://www.auxdouxfournils.fr)

## NOS BOUTIQUES

### Le Fournil de Morteau

15 rue de l'Hélevie  
25500 Morteau  
Tél. : 03 81 67 02 03

### Le Fournil du Lac

8 rue du Barrage  
25160 Oye et Pallet  
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  
Tél. : 03 81 49 59 35

### Le Fournil d'Amancey

13 bis Grande rue  
25330 Amancey  
Tél. : 03 81 86 63 94

### L'Épicerie du Val D'Usiers

4 rue de l'église  
25520 Val d'Usiers  
Tél. : 03 81 89 30 59

## HORAIRES

### Mercredi 24/12 et 31/12/2025

#### Fournils de Morteau - Lac et Larmont :

05h00 à 17h30 sans interruption

#### Fournils de Saône et Amancey :

06h00 à 17h30 sans interruption

#### L'Épicerie du Val d'Usiers

07h30 à 12h30 - 15h00 à 17h30

### Jeudi 25/12

Fournil du Lac : 07h00 à 12h00

#### Fournils de Morteau

et Saône : 06h00 à 12h00

#### L'Épicerie du Val d'Usiers :

07h30 à 12h00

Fournils du Larmont  
et Amancey : fermés

### Jeudi 01/01/2026

Fournil du Larmont : ouvert  
de 6h00 à 18h00

Autres fournils fermés

Toutes les  
équipes de  
nos Fournils vous  
souhaitent de

# JOYEUSES Fêtes

