

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



LES Chocolats



BONBONS CHOCOLATS

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

GOURMANDISES

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

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 €



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 €

MOULAGES

Moulages en chocolat noir, dulcey, 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 gianduia



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



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

NOS COUPS DE COEUR

TARTE DE NOËL

SÉRIE LIMITÉE

8 parts : 38 €

Pâte sablée sucrée
Crème amande
Crème diplomate
Fruits rouges frais



SAINT-HONORÉ

SÉRIE LIMITÉE

6 parts : 32 €

Sablé breton
Choux vanille
Crèmeux vanille
Chantilly mascarpone



ROYAL

6 parts : 35 €

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



LA GLACÉE

6 parts : 34 €

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



EARL GREY

6 parts : 36 €

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



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



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

NOS BOUTIQUES

Le Fournil de Morteau

15 rue de l'Hélvétie
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

