Créateur de Douceurs
Aux Doux Fournils
Boulanger Pâtissier Chocolatier

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 12 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, mendiants, 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 coeur guimauve enrobé de chocolat lait ou noir.
Par 10 : 14 €



Pour vos cadeaux gourmands, nous réalisons des compositions variées.

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 2026

CITRON COCO
6 parts : 32 €

Croustillant noix de coco
Biscuit noix de coco
Crémeux citron jaune
et citron vert
Mousse noix de coco





POMME TATIN
6 parts : 32 €

Croustillant amande
Biscuit chiffon cake
Pomme Tatin
Mousse vanille de Madagascar

CHOCOLAT PASSION
6 parts : 32 €

Biscuit noisette
Croustillant praliné noisette
Gelée mangue passion
Crémeux chocolat lait
Mousse chocolat lait



EDELWEISS
6 parts : 29 €

Biscuit chiffon cake
Confit de framboise
Morceaux de framboise
Crème diplomate vanillle
de Madagascar
Copeaux chocolat blanc



NOS COUPS DE COEUR



PAVLOVA
SÉRIE LIMITÉE
6 parts : 35 €

Meringue
Ganache montée vanille
de Madagascar
Confit framboise
Fruits rouges

ROYAL
6 parts : 32 €

Biscuit succès
Croustillant praliné
Crémeux chocolat noir
Mousse chocolat
noir



BÉRIOLETTE
6 parts : 38 €

Biscuit moelleux amande
Confit fruits rouges violette
Croustillant chocolat blanc
amande
Mousse vanille
de Madagascar
Fruits des bois



LA GLACÉE

FAÇON SNICKERS
6 parts : 32 €

Biscuit cacahuète
Caramel beurre salé
Cacahuète
Mousse glacée Dulcey
Crème glacéé vanille de
Madagascar



L'ENTREMET DE NOUVEL AN

5/6 parts : 28,00 €

Biscuit brownie
Croustillant riz soufflé
Confit de poire
Mousse chocolat lait



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...

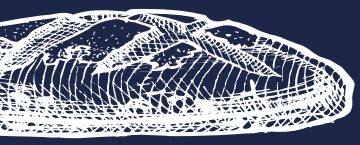
Nos farines sont issues de blés de notre région, soit de tradition française, de tradition «Label Rouge» ou de l'Agriculture Biologique.

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

MERCI DE COMMANDER AVANT LE 22 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 DE TOATS SALÉS
Assortiment de feuilletés salés plateau de 300 gr : 21 €
Assortiment de 20 canapés frais : 32 €



GRAND CHOIX DE PAINS D'EPICES, KOUGLOFFS ET PANETTONES



LES PAINS SPÉCIAUX

LES HUÎTRES
Seigle

LE FOIE GRAS
Pain figue abricot
Pain de mie
Pain d'épices

LE FROMAGE
Pain de campagne
Pavé comtois aux noix
Pain Sportif (*amandes, noisettes, abricots, raisins, pistaches, graines de tournesol, graines de courges, figues, épices*)

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

Jeudi 24/12 et 31/12/2026
Fournils de Morteau et du Larmont : 05h00 à 17h30 sans interruption
Fournils de Saône - Amancey - Lac : 06h00 à 17h30 sans interruption
L'Épicerie du Val d'Usiers 07h30 à 12h30 - 15h00 à 17h30

Vendredi 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

Vendredi 01/01/2027
Fournil du Larmont : ouvert de 6h00 à 18h00
Autres fournils fermés

Toutes les équipes de nos Fournils vous souhaitent de

JOYEUSES *Fêtes*



Créateur de Douceurs
Aux Doux Fournils
Boulanger Patissier Chocolatier