

## LES Chocolats



### BONBONS CHOCOLATS

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

#### **GOURMANDISES**

Papillotes, mendiants, guimauves, truffes, orangettes, citronnettes...

## ANIMALEMENT GOURMAND

#### **BELLES COMTOISES**

Nos montbéliardes en chocolat Par  $6:10.50 \in /$  par  $12:16.50 \in$ et par  $20:26.50 \in$ 

#### VACHEMENT COMTOIS

Des chocolats pralinés à l'image de notre région Par 8 : 12 € / Par 16 : 22 €

#### **OURSONS GOURMANDS**

Un coeur guimauve enrobé de chocolat au lait.

Par 10 : 12 €



Pour vos cadeaux gourmands, nous réalisons des compositions variées.

## AMUSES BOUCHES SUCRÉS

#### **MACARONS**

Par 8: 12.00 € Par 12: 16.90 € Par 16: 21.90 €

#### **PETITS FOURS**

En 250 gr : 13.50 € En 400 gr : 20.50 € En 500 gr : 25.50 €

#### **MIGNARDISES**

Plateau de 20 : 24,00 €

### MOULAGES

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



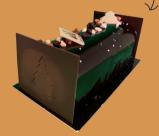
# Buches

## NOS CRÉATIONS 2022

#### SYMPHONIE

6 personnes : 34 €

Biscuit chocolat sans gluten Mousse chocolat blanc, lait et noir Croustillant riz soufflé



#### NOISETTINE

6 personnes : 34 €

Dacquoise noisette Compotée de clémentine Crémeux noisette Mousse chocolat au lait



#### Bis Bis

6 personnes : 32 €
Biscuit amande

VINTAGE

**TENDRESSE** 

6 personnes : 32 €

Croustillant citron vert

Dacquoise amande

Compotée fraise

Bavaroise vanille

Biscuit amande
Confit de framboise
Mousse Vanille de Tahiti

### PINA COLADA

6 personnes : 34 €

Dacquoise amande citron vert Crème citron vert Coulis ananas citron vert Mousse coco Ananas poêlé



## FABRICATION ARTISANALE & PRODUITS NOBLES

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

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

### **UNIQUEMENT 6 PERSONNES**

## NOS COUPS DE COEUR

#### SNOW

6 personnes : 34 €

Biscuit cacao Croustillant caramel Crèmeux praliné Caramel Mouse chocolat Chantilly vanille

#### **AGRUME**

6 personnes : 34 €

Sablé Biscuit citron Confit d'orange sanguine Mousse citron vert



## LES TRADITIONS

6 personnes : 31 €

Trois parfums au choix : Vanille, chocolat ou praliné

Biscuit roulé, intérieur crémeux parfumé, crème légère au beurre.

### LES GLACÉES

#### **VACHERIN TRADITION**

6 personnes : 30 €

Citron framboise

#### POIRE CARAMEL

6 personnes : 30 €

Dacquoise amande Glace caramel Sorbet poire Glaçage craquant chocolat lait

\* Photos non contractuelles

## COMMANDEZ AVANT LE 20 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-Terroir céréales

## LES AMUSES BOUCHES

#### **LA MICHE SURPRISE**

60 toasts garnis

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

#### L'ASSIETTE DE CANAPÉS

Assortiment de 20 canapés frais : 28 €



## LES PAINS SPÉCIAUX

Découvrez nos tourtes de seigle, nature ou citron

### LES HUÎTRES

Seigle : 2.25 €

#### **LE FOIE GRAS**

Pain figue abricot : 2.80 € Pain de mie rond : 3.40 € Pain de mie carré : 3.40 € Pain d'épices : 7.90 €

#### LE FROMAGE

Pain de campagne : 2.00 € Pain châtaigne aux figues et aux noisettes : 2.80 € Pavé comtois aux noix : 3.00 € 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 Tál: 03.81.89.42.75

Le Fournil Saônois 10 Grande Rue 25660 Saône Tél.: 03 81 55 73 45 **Le ∮ournil du Larmont** 37 Av. de l'Armée de l'Est 25300 Pontarlier Tál : 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 Goux les Usiers Tél.: 03 81 38 21 58

#### **HORAIRES**

Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires

#### <u>Samedi 24/12 et 31/12</u>

Tous les Fournils :

06h à 17h30 sans interruption

L'Épicerie du Val d'Usiers 07h30 à 15h30 sans interruption

Dimanche 25/12

Fournils du Larmont et Lac: 07h à 12h

Fournils de Morteau et Saône : 06h à 12h

L'Épicerie du Val d'Usiers :

07h30 à 12h

Fournil d'Amancey : fermé

Dimanche 01/01/23

Fermé

Lundi 02/01/23
Horgires habituels

Toutes les équipes de nos Fournils vous souhaitent de

JOYEUSES





