



Mangue des Indes\*

## NOS CHOCOLATÉS

### Royal

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Succès amande - Praliné feuillantine -  
Mousse chocolat noir

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque, soja

### Symphonie

(SANS GLUTEN) Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Biscuit chocolat - Trio de mousse chocolat  
noir blanc et lait

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque, soja

**NOUVEAU**

### Opéra

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Biscuit joconde - Crèmeux café (Café  
Lagrange LE CINQ MOF) - Crèmeux chocolat

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque, soja

## LES CLASSIQUES

### Millefeuille

4/5 - 6 - 8 parts ou grandes tailles

### Saint Honoré

UNIQUEMENT LE WEEKEND

Taille unique 6 parts

## LES TARTES

Myrtilles - Abricots  
Pommes - Rhubarbe

Taille unique 8 parts

### Citron meringuée

Taille unique 6 parts

### Framboises / Fraises

Taille unique 6 parts

### Tropézienne

Nature ou Fraises ou Framboises

Taille unique 6 parts

## NOS FRAICHEURS

Les grandes tailles (de 10 à 50 parts)  
de notre gamme Fraicheur  
doivent être commandées  
48h avant pour le week-end.

### Balladin

UNIQUEMENT LE WEEKEND

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Biscuit pistache - Mousseline vanille  
Fraises fraîches

Allergènes : fruits à coque, lactose, gluten, soja

### Fraisier

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Biscuit génoise - Crème diplomate  
Fraises françaises - Copeaux de  
chocolat blanc

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

### Tutti frutti

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Génoise - Crème diplomate - Fruits  
frais - Décor fruits - Chantilly

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

### Edelweiss

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Biscuit génoise - Crème diplomate -  
Framboises françaises - Copeaux de  
chocolat blanc

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

**NOUVEAU**

### Fraise rhubarbe

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille  
Croustillant sablé - Biscuit joconde -  
confit de rhubarbe - mousse fraise

Allergènes : œufs, lactose, gluten



Fraisier\*

**NOUVEAU**

## NOS NOUVEAUX FRUITÉS

### Mangue des Indes

Taille unique 6 parts

Croustillant sablé - Biscuit joconde  
Confit de citron vert - Confit de  
mangue - Mousse mangue épicée  
(poivre de timut, gingembre, citron vert, vanille)

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque

### Macaron Fraise pistache

Taille unique 6 parts

Biscuit macaron - Fraises fraîches -  
Crème pistache

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque

### Cassis citron

Taille unique 6 parts

Biscuit madeleine - Croustillant  
chocolat blanc - Crèmeux citron  
Mousse cassis

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque

### Désir de framboise

Taille unique 6 parts

Crèmeux vanille - Biscuit madeleine  
Amandes grillées - Crèmeux  
framboise

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques



Désir de framboise\*



Macaron pistache fraise\*



Cassis citron\*

\*Photos non contractuelles



## Vachement Comtois!

Attachés à nos racines franc-comtoises, nous avons imaginé deux chocolats en l'honneur de notre région et immortalisé notre Cheval Comtois et notre Vache Montbéliarde. Fermez les yeux et laissez fondre ces bonbons chocolats pralinés...



### Le Fournil Saônois

10 Grande Rue  
25660 SAONE  
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 de Morteau

15 Rue de l'Helvétie  
25500 MORTEAU  
Tél. : 03 81 67 02 03

### Le Fournil du Lac

8 rue barrage  
25160 OYE & PALLET  
Tél. : 03 81 89 42 75

### Le Fournil d'Amancey

13B 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 89 30 59

## NOS TARIFS :

### ENTREMETS ET CLASSIQUES

4/5 pers. : 22,00 € - 6 pers. : 27,00 €  
8 pers. : 36,00 € / **4,50 €** la part au-delà  
Les grandes tailles sont disponibles  
de **10 à 50 parts**, en nombre paires.  
Plaque anniversaire ou autres : 1€

### TARTES

Framboises 6 parts : 28,50 € / Fraises 6 parts : 25,50 €  
Rhubarbe 6/8 parts et Abricot 6/8 parts : 21,00 €  
Citron meringuée 6 parts : 19,50 €  
Myrtilles 6/8 parts : 26,00 €  
Pommes 6/8 parts : 19,50 €  
Tropézienne 6 parts : 15,00 € - 16,00 € fruits  
Macaron fraise pistache 6 parts : 28,00 €

### PIÈCES MONTÉES

Nombre limité par week-end - Livraison après 11h  
Taille minimum de 20 personnes.  
Cône - 4 choux / pers. : 6,20 € / pers.  
Option Socle en nougatine : 19,00 € pièce  
Tambour Ourson - 4 choux / pers. : 6,80 € / pers.  
Choux en vrac : 5,20 € / pers.  
Originale : Devis sur demande

### NUMBER CAKE

Commande 48h à l'avance  
Vanille-Chocolat / Vanille-Fruits rouges  
6,60 € la part - Taille minimum 10 parts par chiffre

### TRAITEUR SUCRÉ-SALÉ

Commande 48h à l'avance  
Mignardises sucrées : 24,00 € le plateau de 20  
Toasts salés : 28,00 € le plateau de 20  
Miche surprise : 36,00 € les 60 toasts



# NOS ENTREMETS 2024 PRINTEMPS ÉTÉ

Nos desserts sont tous réalisés  
par nos pâtisseries, avec des produits frais,  
dans le respect des traditions françaises.

Nous innovons pour vous proposer des  
produits conçus à partir de matières  
premières nobles et de fabrication maison.

FACEBOOK AUX DOUX FOURNILS INSTAGRAM L'ÉCRIN DES DOUCEURS

SITE WEB [www.auxdouxfournils.fr](http://www.auxdouxfournils.fr)



NOTRE SIGNATURE,  
*fabrication  
artisanale*