



Coeur Caramel*



Fruits des bois*



Exotique citron vert*



Tarte Rhubarbe fraise framboise*

NOS CHOCOLATÉS

Royal

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille

Biscuit succès amande - Croustillant amande
noisette - Crèmeux chocolat noir 62%

Mousse chocolat noir 62%

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

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, poisson

NOUVEAU Coeur Caramel

Taille unique 6 parts

Biscuit chocolat - Croustillant praliné -
Caramel beurre salé - Mousse chocolat lait

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

LES TARTES

Myrtilles - Poires - Pommes

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

Rhubarbe Fraise - Framboise

Taille unique 6 parts

Pâte sucrée - biscuit moelleux - Confit de
rhubarbe - mousse framboise/fraise -
fraises fraîches

Allergènes : Oeuf, lactose, gluten, fruits à coques

*Photos non contractuelles
Gélatines de poisson utilisées
pour tous les entremets

NOS FRAICHEURS

Commande 48h00 à l'avance

Balladin

UNIQUEMENT LE WEEKEND

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et jusqu'à 16 parts
Possibilité en cadre uniquement de 50 parts

Biscuit moelleux - Mousseline pistache
Fraises françaises - Pâte d'amande -
Ganache montée vanille

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

Fraisier

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et jusqu'à 16 parts
Possibilité en cadre uniquement de 50 parts

Biscuit moelleux - Crème diplomate
vanille - Fraises françaises -
Ganache montée vanille

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja, poisson

Tutti Frutti

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

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja, poisson

Edelweiss

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

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja, poisson

Macaron Framboise

UNIQUEMENT LE WEEKEND

Taille unique 6 parts

Biscuit macaron - Framboises
Crème vanille

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque, soja

NOUVEAU Macaron Myrtille

Taille unique 6 parts

Biscuit macaron - myrtilles
ganache montée vanille

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque, soja



Balladin*

NOS NOUVEAUX FRUITÉS

Pavlova Fruits Rouges

UNIQUEMENT LE WEEKEND

Taille unique 6 parts

Meringue française - Ganache
montée vanille - Fruits rouges frais

Allergènes : œufs, lactose, soja

Exotique citron vert

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille
Biscuit noix de coco - Croustillant
noix de coco - Crèmeux citron vert -
Mousse noix de coco - Confit ananas

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

Fruits des Bois

Taille unique 6 parts

Biscuit noisette - Croustillant
amandes - Confit mûre - Crèmeux
myrtille - Mousse cassis

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques, soja, poisson

LES CLASSIQUES

Millefeuille

4/5 - 6 - 8 parts ou grandes tailles

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

Paris Brest

Taille unique 6 parts

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



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.



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
Tel. : 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 €**
sauf Balladin 4/5 p. : 24,50 € - 6 p. : 28,50 € - 8 p. : 38,00 €
4,50 € la part pour **les grandes tailles** à partir de
10 à 50 parts, en nombre paires. Plaque : 1 €

TARTES

Framboises 6 parts : 29,50 € / Fraises 6 parts : 26,00 €
Citron meringuée 6 parts : 19,50 €
Myrtilles 8 p. : 31,00 € / Rhubarbe fraise 6 p. : 27,00 €
Pommes 8 parts : 22,00 € / Poires 8 p. : 28,00 €
Tropézienne 6 parts : 15,00 € - 18,00 € fruits
Macaron framboise et myrtille 6 parts : 28,00 €

PIÈCES MONTÉES

Nombre limité par week-end - Livraison après 11h

Taille minimum de 20 personnes.

Cône - 3 choux / pers. : 6,20 € / pers.

Option Socle en nougatine : 19,00 € pièce

Tambour - 3 choux / pers. : 7,00 € / pers.

Choux en vrac par plateau de 20 : 22,50 € / pers.

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 : 26,00 € le plateau de 20

Toasts salés : 32,00 € le plateau de 20

Miche surprise : 39,00 € les 60 toasts

Gougères au comté : 12 € le plateau de 20



NOS ENTREMETS 2026 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



NOTRE SIGNATURE,
fabrication artisanale