



Zeste d'Ailleurs*

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

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

LE CLASSIQUE

Millefeuille

4/5 - 6 - 8 parts ou grandes tailles
Allergènes : gluten, œufs, lactose, fruits à coque

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

NOUVEAU Pistache Griotte

Taille unique 6 parts
Pâte sucrée - Crème d'amande
Pistache - Griotte

Allergènes : Oeuf, lactose, gluten, fruits à coques

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

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

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

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

Macaron Framboise

Taille unique 6 parts

Biscuit macaron - Framboises
Crème vanille

Allergènes : œufs, lactose, fruits à coque



Balladin*

NOUVEAU

NOS NOUVEAUX FRUITÉS

Abricotier**

Taille unique 6 parts
Biscuit chiffon cake - Croustillant
amande chocolat blanc - Confit
abricot - Mousse abricot
Allergènes : œufs, lactose, soja, gluten, fruits à coque

Infusion d'été**

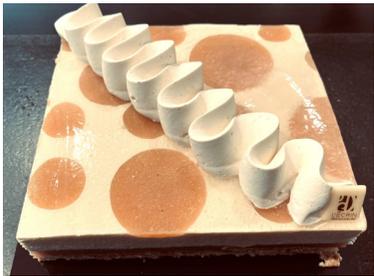
Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille
Croustillant amande - Confit Pêche
blanche - Biscuit chiffon cake
nature - Mousse verveine
Allergènes : soja, œufs, lactose, gluten, fruits à coque

Rouge Cacao

Taille 4/5 - 6 - 8 parts et grande taille
Croustillant amande chocolat
- Mousse Vanille - Biscuit cake
chocolat- confit de framboise -
mousse chocolat noir 62%
Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coques

Zestes d'Ailleurs

Taille unique 6 parts
Biscuit madeleine - Croustillant
amande chocolat blanc - Confit
ananas yuzu cardamome -
Mousse vanille
Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja, fruits à coques



Infusion d'été*



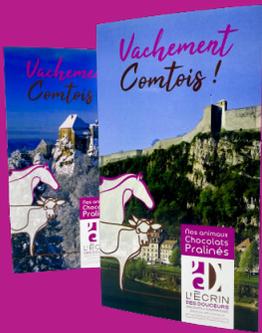
Abricotier*



Rouge cacao*

*Photos non contractuelles

**Fruits origines Vallée du Rhône
Gélatines de poisson utilisées
pour tous les entremets



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
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 pers. : 24,50 €
6 pers. : 28,50 € - 8 pers. : 38,00 €
4,50 € la part pour **les grandes tailles** à partir 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 8 parts et Abricot 8 parts : 21,00 €
Citron meringuée 6 parts : 22,00 €
Myrtilles 8 p. : 28,00 € / Pistache griotte 6 p. : 16,50 €
Pommes 8 parts : 20,50 € / Poires 8 p. : 24,80 €
Tropézienne 6 parts : 15,00 € - 16,00 € fruits
Macaron framboise 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 : 26,00 € le plateau de 20

Toasts salés : 30,00 € le plateau de 20

Miche surprise : 39,00 € les 60 toasts



NOS ENTREMETS 2025 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