



Royal

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



macaron framboise

LES TARTES

Myrtilles - Abricots - Rhubarbe
Pommes - Poires - Mirabelles

Taille unique 8 parts

Fraises

Taille unique 6 parts

Citron meringuée

Taille unique 6 parts

Framboises

Taille unique 6 parts

Tropézienne
Nature ou Fraises

Taille unique 6 parts



Tropézienne fraises

NOS FRAICHEURS

La gamme Fraicheur
doit être commandée
48h00 à l'avance.

Pavlova

Taille unique 6 parts

Meringue croustillante - Crème
chantilly - Fruits frais

Allergènes : œufs, lactose

Fraisier

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

Biscuit génoise - Crème diplomate

Fraises fraîches - 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



Fraisier

NOS FRUITÉS

Carré Mangue Framboise

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

Biscuit Financier - Mousse

Mascarpone Vanille - Confit

Framboise - Mousse Mangue

Allergènes : œufs, lactose, gluten, soja

Macaron framboise

Taille unique 6 parts

Biscuit macaron - Confits de

framboise - Crème vanille

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque

Citron fraise

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

Biscuit moelleux - Mousse fraise -

Crèmeux citron

Allergènes : œufs, lactose, gluten, fruits à coque

Attention ARRÊT
des MIGNARDISES
pendant les travaux
et Gamme réduite



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...



**fabrication
artisanale**

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. : 25,50 €
8 pers. : 34,50 € / **4,30 €** la part au-delà
Les grandes tailles sont disponibles
de **10 à 50 parts**, en nombre paires.
Plaque anniversaire ou autres : 1€

TARTES

Fraises 6 parts : 24,50 €
Framboises 6 parts : 24,50 €
Citron meringuée 6 parts : 19,50 €
Abricots 8 parts : 19,20 €
Myrtilles 8 parts : 26,00 €
Pommes 8 parts : 22,00 €
Mirabelles 8 parts : 22,00 €
Poires 8 parts : 22,00 €
Tropéziennne 6 parts : 18,00 €

PIÈCES MONTÉES

Nombre limité par week-end - Livraison après 11h

Taille minimum de 20 personnes.

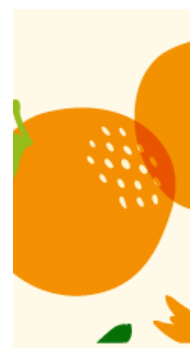
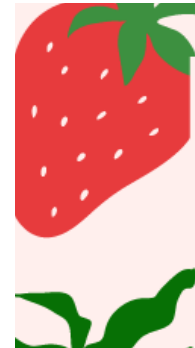
Cône - 4 choux / pers. : 5,90 € / pers.
Option Socle en nougatine : 19,00 € pièce
Choux en vrac : 5,20 € / pers.

TRAITEUR SALÉ

Commande 48h à l'avance
Toasts salés : 32,00 € le plateau de 24
Miche surprise : 36,00€ les 60 toasts

NOS ENTREMETS ÉTÉ 23

Du 17 juillet au 15 septembre



Pour mieux vous servir, nous **RÉNOVONS**
TOTALEMENT notre laboratoire pâtisserie
ainsi que le magasin de Saône.



Durant cette période, la fabrication de la
pâtisserie sera réalisée par nos pâtisseries
depuis notre Fournil d'Amancey.
Nous vous assurons une grande partie
de notre gamme habituelle.

Nous vous remercions pour votre compréhension
si toutefois cette période perturbe vos
habitudes.



FACEBOOK AUX DOUX FOURNILLS



INSTAGRAM L'ÉCRIN DES DOUCEURS

SITE WEB www.auxdouxfournills.fr