

Symphonie



Royal



Nuage de Framboise



Macaron framboise



NOS ENTREMETS CHOCOLATÉS

SYMPHONIE

(SANS GLUTEN) : Taille unique 6 parts

Biscuit chocolat - Trio de mousse chocolat noir blanc et lait

Allergènes : œufs, lait (lactose), soja

ROYAL

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

Succès amande - Praliné feuillantine Mousse chocolat noir

Allergènes : œufs, lait (lactose), gluten, fruits à coque, soja

NOS ENTREMETS FRUITÉS

NUAGE DE FRAMBOISE

Taille unique 6 parts

Mousse crème vanille - Confit de framboise Biscuit madeleine

Allergènes : œufs, lait (lactose), fruits à coque, gluten, soja

MACARON FRAMBOISE

Taille unique 6 parts

Biscuit macaron - Confit de framboise Crème vanille - Framboises fraîches

Allergènes : œufs, lait (lactose), gluten, fruits à coque

LES CLASSIQUES

MILLEFEUILLE

4/5 - 6 - 8 parts ou grandes tailles

PARIS BREST - SAINT HONORÉ

Taille unique 6 parts

NOS ENTREMETS FRAICHEUR

EDELWEISS

COMMANDE LA VEILLE À 24H AU PLUS TARD

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

Génoise - Crème diplomate - Framboises Fraîches - Copeaux chocolat blanc

Allergènes : œufs, lait (lactose), gluten, soja

TUTTI FRUTTI

COMMANDE LA VEILLE À 24H AU PLUS TARD

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

Génoise - Crème diplomate - Fruits frais Décor fruits

Allergènes : œufs, lait (lactose), gluten, soja

LES TARTES

FRAMBOISE

Taille unique 6 parts

POIRE - POMME - MYRTILLE

6 - 8 parts

TARTE CITRON MERINGUÉE

Taille unique 6 parts

CAP BRETON CITRON

4/5 - 6 - 8 parts et grandes tailles

TROPÉZIENNE NATURE

Taille unique 6 parts

TROPÉZIENNE FRAMBOISE

Taille unique 6 parts

Tutti Frutti

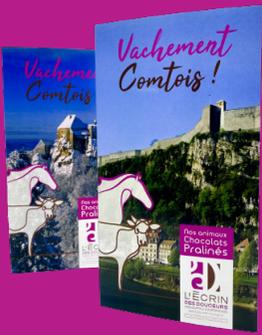


Edelweiss



Tarte citron meringuée





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



FACEBOOK AUX DOUX FOURNILS



INSTAGRAM L'écrin des douceurs

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 38 21 58

NOS TARIFS :

ENTREMETS et CLASSIQUES :

4/5 pers. : 22,00 €

6 pers. : 25,50 € - 8 pers. : 34,50 €

4,30 € la part pour les grandes tailles à partir de 10 à 50 parts, en nombre paires.

Plaque anniversaire ou autre : 1 €

Tartes :

Myrtilles 6 parts : 19.50 € - 8 parts : 26.00 €

Pommes 6 parts : 16.50 € - 8 parts : 22.00 €

Poires 6 parts : 16.50 € - 8 parts : 22.00 €

Citron meringuée : 19.50 €

Framboises 6 parts : 24.50 €

Dulcey 6 parts : 25.50 €

Tropézienne 6 parts : 15.00 €

Tropézienne 6 parts framboise : 15.50 €

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

Tambour Ourson - 4 choux / pers. : 6,60 € / pers.

Choux en vrac : 5.20 € / pers.

Number cake :

Commande 48h à l'avance

Vanille-Chocolat / Vanille-Fruits rouges

6,40 € la part - Taille minimum 10 parts

TRAITEUR SUCRÉ-SALÉ

Commande 48h à l'avance :

Toasts salés : 27,00 € le plateau de 20

Mignardises sucrées : 24,00 € le plateau de 20

Miche surprise : 36,00 € les 60 toasts

Notre carte d'entremets automne-hiver 2022

NOTRE SIGNATURE,
fabrication artisanale



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.



L'ÉCRIN
DES DOUCEURS
CHOCOLATS & GOURMANDISES
MAISON ARTISANALE
AUX DOUX FOURNILS