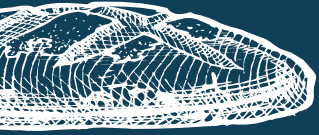


LES Pains ET Canapés



LES PAINS TRADITIONS

Baguette tradition
Baguette 1926
Baguette aux céréales
Baguettine fantaisie salée
Pavé comtois
Pavé comtois long
Baguette Bio-Terroir
Pain Bio saxon
Boulot Bio semi complet
Boulot Bio aux céréales

LES AMUSES BOUCHES

LA MICHE SURPRISE

60 toasts garnis
5 parfums : saumon, rosette,
jambon blanc, jambon cru,
tartare... : 39 €

PLATEAUX SALÉS

Assortiment de
feuilletés salés : 70 €/kg
Assortiment de
20 canapés frais : 30 €

GRAND CHOIX
DE PAINS D'ÉPICES,
KOUGLOFFS ET
PANETTONS



LES PAINS SPÉCIAUX

LES HUÎTRES Seigle

LE FOIE GRAS
Pain figue abricot
Pain de mie
Pain d'épices

LE FROMAGE
Pain de campagne
Pain aux figes, chataignes
et noisette
Pavé comtois aux noix



Découvrez notre carte et nos Fournils
sur www.auxdouxfournils.fr

NOS BOUTIQUES

Le Fournil de Morteau
15 rue de l'Hélie
25500 Morteau
Tél. : 03 81 67 02 03

Le Fournil du Lac
8 rue du Barrage
25160 Oye et Pallet
Tél. : 03 81 89 42 75

Le Fournil Saône
10 Grande Rue
25660 Saône
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 d'Amancey
13 bis Grande rue
25330 Amancey
Tél. : 03 81 86 63 94

L'Épicerie du Val D'Usiers
4 rue de l'église
25520 Val d'Usiers
Tél. : 03 81 89 60 59

HORAIRES

Mardi 24/12 et 31/12

Fournils de Morteau - Lac et Larmont :
05h00 à 17h30 sans interruption

Fournils de Saône et Amancey :
06h00 à 17h30 sans interruption

L'Épicerie du Val d'Usiers
07h30 à 12h30 - 15h00 à 17h30

Mercredi 25/12

Fournil Lac : 07h00 à 12h00

Fournils de Morteau
et Saône : 06h00 à 12h00

L'Épicerie du Val d'Usiers :
07h30 à 12h00

Fournils Amancey
et Larmont : fermés

Mercredi 01/01/25

Fournil Larmont : ouvert
de 6h00 à 18h00

Autres fournils fermés

Toutes les
équipes de
nos Fournils vous
souhaitent de

JOYEUSES Fêtes



Offrez un Noël gourmand!

Des bûches qui font briller
les yeux et les papilles,
des chocolats qui fondent sous
la langue, des papillotes qui
croquent sous la dent !

Journée dégustation des bûches
Samedi 14 décembre*

Remise de 10% sur les commandes
de bûches et de 10% sur les chocolats

*Uniquement dans les Fournils de Morteau, Saône, Amancey et Lac

NOTRE SIGNATURE,

fabrication artisanale



LES Bûches

NOS CRÉATIONS 2024

POIRE CARAMEL

6 parts : 32 €

Sablé spéculoos
Biscuit moelleux vanille
Confit de poire
Caramel onctueux
Mousse vanille



PASSION & CACAO

6 parts : 34 €

Sablé noix de pécan
Crèmeux praliné pécan
Confit mangue passion vanille
Mousse chocolat lait
Biscuit moelleux cacao



FONTAINEBLEAU

6 parts : 32 €

Sablé croustillant
Biscuit moelleux vanille
Confit de framboise
Mousse fontainebleau - zestes de yuzu



COSTA RICA

6 parts : 34 €

Biscuit madeleine
Croustillant chocolat blanc
Confit d'ananas
Mousse vanille citron vert
Brumoise d'ananas fraîche



FRUITS DES BOIS

6 parts : 36 €

Biscuit madeleine
Eclat d'amandes
Crèmeux myrtille
Confit de mûre citron vert
Mousse cassis



NOS COUPS DE COEUR

TARTE DE NOËL

SÉRIE LIMITÉE
8 parts : 37 €

Pâte sablée
Crème amande
Crème diplomate
Fruits rouges frais



OURSON DE NOËL

8 parts : 38,50 €

Croustillant praliné noisette
Dacquoise noisette
Crèmeux noisette
Confit citron vanille
Mousse noisette - zestes de citron



LA GLACÉE

SANS GLUTEN - SANS FRUIT A COQUE

6 parts : 30 €

Meringue
Sorbet fraise
Sorbet mangue
Chantilly végétale



PUR CHOCOLAT

6 parts : 34 €

Biscuit amande succès
Croustillant praliné
Crèmeux chocolat noir
Mousse chocolat noir



L'ENTREMET DE NOUVEL AN

6 parts : 36,50 €

Dacquoise noisette
Crèmeux noisette
Confit de clémentine
Mousse chocolat au lait
Horloge chocolat au lait



MERCI DE COMMANDER AVANT LE 21 DÉCEMBRE

Pour être servi dans les meilleures conditions.

FABRICATION ARTISANALE & PRODUITS NOBLES

Tous nos produits en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie sont élaborés par nos soins, en choisissant les matières premières les plus nobles : vanille de Madagascar, pur beurre, pulpe de fruits, fruits frais, chocolat Villars et Valrhona...

Nos farines sont issues de blés de notre région, soit de tradition française, de tradition «Label Rouge» ou de l'Agriculture Biologique.

LES CHOCOLATS



BONBONS CHOCOLATS

Découvrez plus de 20 recettes dans les ballotins et écrins de toutes les tailles.

GOURMANDISES

Papillotes, mendiants, pâtes de fruits, marrons glacés, rochers, orangettes, citronnettes...

ANIMALEMENT GOURMAND

BELLES COMTOISES

Nos montbéliardes en chocolat
Par 6 : 10.50 € / par 12 : 17.50 €
et par 20 : 27.50 €

VACHEMENT COMTOIS

Des chocolats pralinés à l'image de notre région
Par 8 : 12.50 € / Par 16 : 23.50 €

OURSONS GOURMANDS

Un coeur guimauve enrobé de chocolat au lait.
Par 8 : 14 €



AMUSES BOUCHES SUCRÉS

MACARONS

Par 8 : 14.50 €
Par 12 : 19.00 €
Par 16 : 25.00 €

PETITS FOURS

En 250 gr : 16.50 €
En 400 gr : 22.00 €
En 500 gr : 26.50 €

MIGNARDISES

Plateau de 20 : 26,00 €



Pour vos cadeaux gourmands, nous réalisons des compositions variées.

MOULAGES

Moulages en chocolat noir, dulcey, lait et blanc : Père Noël, sapin, boule de Noël, bonhomme de neige, lutin, bière de Noël, casse noisette...

