EN BOULANGERIE

Pain aux figues

Pain au seigle et citron

Tourte au seigle auvergnat

+ des spécialités gourmandes proposées dans chacune de nos boutiques par nos artisans boulangers !

NOS GALETTES

À PARTIR DU 01.01.2027

La Pomme Calvados
Frangipane, pommes cuites au Calvados

La Cookie
Pâte feuilletée, frangipane et cookie

La Poire au Chocolat
Frangipane, poires et chocolat

La Traditionnelle
Galette frangipane

La Galette Briochée
Pépites de sucre, pralin, fruits confits

DÉCOUVREZ NOTRE MENU DE FÊTES ICI :

NOS BOUTIQUES

Au Fournil de la Cité
11 place de la Cité 24000 PÉRIGUEUX
05.53.53.41.03
LES HORAIRES : 24/12/26 : 7h-20h | 25/12/26 : 7h-13h30 | 01/01/27 : 7h-20h

Au Fournil d'Antonne-et-Trigonant
23 route de Limoges 24420 ANTONNE-ET-TRIGONANT
05.53.06.00.37
LES HORAIRES : 24/12/26 : 7h-19h30 | 25/12/26 : 7h-13h30 | 01/01/27 : 7h30-13h30

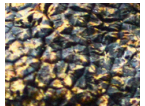
Au Fournil de Boulazac
42 avenue Marcel Paul 24750 BOULAZAC-ISLE-MANOIRE
05.53.09.25.91
LES HORAIRES : 24/12/26 : 7h-19h30 | 25/12/26 : 7h-13h30 | 01/01/27 : 7h30-13h30

Au Fournil de Bassillac
1 rue Jean Mermoz 24330 BASSILLAC-ET-AUBEROCHE
05.53.13.74.57
LES HORAIRES : 24/12/26 : 7h-19h30 | 25/12/26 : 7h-13h30 | 01/01/27 : 7h30-13h30

CONTACT

aufournildelacite@orange.fr
www.aufournil.fr

Nos actualités :








Au FOURNIL

LA CARTE DES Fêtes

NOS BÛCHES DE NOËL



La Sous-Bois
Biscuit noisette, confit framboise/tonka, mousse bavaroise vanille de Madagascar au thé fruits rouges

La Black Wood
Biscuit roulé cacao, crémeux chocolat noir intense, cerises Amarena, chantilly mascarpone vanille de Madagascar

La Pabana
Croustillant coco, biscuit dacquois coco, crémeux pabana, mangues rôties au poivre de Timut, mousse mangue/passion

La Mendiant
Sablé croustillant pistache/noisette, praliné à l'ancienne pistache/fleur de sel, crémeux noisette, biscuit moelleux cacao, mousse chocolat noir 65%

Le Festif
Biscuit pain de Gênes citron vert, croustillant chocolat blanc, insert crème brûlée à la vanille de Madagascar caramélisée, marmelade framboise, mousse bavaroise pêche de vigne

CRÈME AU BEURRE

Grand Marnier | Café | Praliné | Chocolat

BÛCHES GLACÉES

Omelette Norvégienne Vanille
Meringue française, glace vanille, biscuit cuillère, meringue italienne

Framboise/Citron
Biscuit amande, sorbet framboise, sorbet citron

COUPS DE CŒUR

"Le Casse-Noisette" VEGAN 35.00 €
Pâte sucrée cacao/sarrasin, mi-cuit caco/noisette, praliné noisette et fleur de sel, crémeux noisette - VEGAN | SANS SUCRES | SANS GLUTEN

"La Truffe Noire du Périgord" en trompe-l'œil 9.90 €
Sablé amande, biscuit pain de Gênes, praliné amande/fleur de sel, ganache montée à la truffe noire du Périgord (truffe fraîche) et à la vanille bourbon de Madagascar. Produit garanti sans arômes artificiels.

La Religieuse de Noël 3.50 €

TARIFS BÛCHES : 4 PERSONNES 19€ | 6 PERSONNES 28 €





NOS GOÛTERS

Panettone traditionnel ou 3 chocolats **10.50 €**

Pains d'Épices **8.50 €**

Monsieur & Madame sablé pain d'épices **2.00 €**

MISE EN BOUCHE

(22.00 € le plateau de 20)

Sucré / Salé

Minis pâtisseries
Bouchées salées (à réchauffer)
Canapés : toasts froids