

Chers clients

Tout d'abord, nous vous remercions sincèrement de votre fidélité. Malgré la hausse des tarifs des matières premières et de l'énergie, nous essayons de maintenir nos prix, tout en limitant au maximum les augmentations pour nos clients.

Pour se faire, nous avons en cette année 2022, développé une gamme traiteur avec une spécialité sur les cocktails dînatoires, ainsi que des bars à Pâtisseries, à plancha, à salades, et bien d'autres ... pour Les entreprises et des particuliers.

Nous travaillons également avec des fournisseurs et producteurs locaux pour limiter l'impact carbone, et pour réduire les intermédiaires (ce qui permet de maintenir certains tarifs).

Nous espérons que 2023 sera plus apaisée, pour nous, pour nos confrères artisans boulangers et aussi pour vous.

Cette année nous proposons une gamme de bûches plus réduite que les années précédentes, et nous avons fait appel à un champion du monde de la pâtisserie, Jérôme Langillier, qui est venu travailler avec nos équipes sur 3 bûches pour les fêtes.

Les équipes d'au Fournil de la Cité, d'Antonne et de Boulazac se joignent à moi pour vous souhaiter d'agréables fêtes de fin d'année.

Merci encore pour votre confiance.

Jean-Pierre
Gorbatch
MAÎTRE ARTISAN
BOULANGER PÂTISSIER



Périgueux

11 Place de la Cité

24000

05 53 53 41 03

7h-20h toute l'année

Le 25/12/22 : 7h30-13h30 - 01/01/23 7h00-20h00

Antonne et Trigonant

23 route de Limoges

24420

05 53 06 00 37

Semaine : 7h00-19h30

7h00-19h30 sans interruption

Sauf dimanche et jour férié 7h00-13h30

Le 25/12/22 : 7h30-13h30 - 01/01/23 7h30-13h30

Boulazac Isle Manoire

42 avenue Marcel Paul

24750

05 53 09 25 91

6h30-19h00

Sauf dimanche et jour férié 7h00-13h30

Le 25/12/22 : 7h30-13h30 - Fermé le 1er janvier

Retrouvez-nous



Une fin d'année Délicieuse



AU FOURNIL

MAÎTRE ARTISAN
BOULANGER PÂTISSIER



Carte des fêtes 2022

Les bûches crème au beurre

Biscuits génoise, sirop
Crème Grand Mariner **OU** Praliné **OU** Café **OU** Chocolat

Bûches Pâtisseries

LA GLYCÉMIQUE

Biscuit cuillère au sarrasin
Confit de fruit rouge
Bavaroise vanille
Streusel amande

**SPECIALE
DIABETIQUE**

ÉLABORÉS PAR JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER CHAMPION DU MONDE 2009

LA NOISETTINE

Dacquoise noisette
Crèmeux noisette
Compotée de clémentine passion
Mousse chocolat



L'ELIXIR

Pain de Gênes aux marrons
Compotée d'abricot
Compotée cassis
Mousse au marrons

LA BIJOU

Biscuit Joconde
Crèmeux vanille
Compotée framboise
Mousse chocolat



LA ROYALE CARAMEL

Biscuit Joconde noix de pecan,
Croustillant praliné,
Crèmeux caramel,
Mousse au deux chocolats



LA TOTALE FRUITS ROUGE

Biscuit Joconde
Croustillant chocolat blanc framboise,
Gelée de fraise
Crèmeux aux fruits rouges
Mousse fromage blanc framboise

**ENTREMET
FESTIF**

LE MAHOGA 2023

Financier cassis,
Compotée mangue
Crèmeux pistache
Mousse mangue passion

4 PERSONNES : 18€ | 6 PERSONNES : 27€

Côté boulangerie

PAIN POMMES FIGUES 3,10€

Farine de tradition de Ribérac, purée de pomme, morceau de figue

PAIN MYRTILLES NOIX 3,10€

Farine de tradition de Ribérac, purée de Myrtille, Cerneaux de Noix

PAIN ARÔME 3,10€

Farine de tradition de Ribérac & 12 Epices

TOURTE AUVERGNATE 4,90€

100% Farine de seigle type 170

PAIN ARÔME 3,10€

Farine de tradition de Ribérac & 12 Epices

PAIN DE SEIGLE 3,10€

20% de farine de tradition & 80% de farine de seigle type 170



Gourmandises de fin d'année

PLATEAU DE MINIS PÂTISSERIES

PLATEAU DE BOUCHÉES SALÉES

À réchauffer

PLATEAU DE CANAPÉS

Toasts froids

PLATEAU DE 15 PIÈCES / 16,50€



Les goûters de fin d'Année

PANETTONE 3 CHOCOLATS 9,00€

PANETTONE TRADITIONNEL 9,00€

LE STOLLEN 9,00€

Spécialité de Noël en Allemagne et en Alsace

CAKE PAIN D'ÉPICES 8,50€

MONSIEUR, MADAME PAIN D'ÉPICES (SABLÉ) 2,00€



Les bûches glacées

L'HARMONIE GLACÉE

Biscuit Joconde
Sorbet mangue passion
Sorbet framboise

L'ÉLÉGANCE GLACÉE

Biscuit dacquoise amande
Amandes caramélisées
Crème glacée caramel fleur de sel
Coulis de cacao
Glace vanille

L'IGLOO

Moelleux amandes
Croustillant praliné
Coulis cacao
Glace vanille

**ENTREMET
GLACÉ**

4 PERSONNES : 18€ | 6 PERSONNES : 27€

Les relis de Noël

Vanille ou Chocolat : 3,00€

