



VOTRE GÂTEAU PERSONNALISÉ À L'IMAGE DE VOTRE :

CLUB DE SPORT - PHOTOS ENTREPRISE - HÉROS

Sur une base de biscuit cuillère avec la crème au
parfum de votre choix, le tout recouvert d'une
ganache au chocolat.

CARAMEL - CHOCOLAT - VANILLE - PRALINE - PISTACHE - FRUITS ROUGES



8-10 Parts
42,00€

16-18 Parts
65,00€

LA PYRAMIDE DE NOUGATINE GOURMANDE

CRÉEZ VOTRE PYRAMIDE DE
CHOUX À LA CRÈME ET MACARONS
AUX PARFUMS ET COULEURS DE
VOTRE CHOIX.

La pièce montée qui mixe
choux à la crème et macarons

DE 20 A 180 PIÈCES :
1,90€ LA PIÈCE

Exemple
20 Pièces
38,00€

PÉRIGUEUX

11 Place de la Cité
24000 Périgueux
05 53 53 41 03

7h-20h toute l'année

ANTONNE ET TRIGONANT

23 route de Limoges
24420 Antonne et Trigonant
05 53 06 00 37

Semaine : 7h00-19h30 sans interruption
Sauf dimanche et jour férié 7h00-13h30

BOULAZAC ISLE MANOIRE

42 avenue Marcel Paul
24750 Boulazac Isle Manoire
05 53 09 25 91

Semaine : 7h00-19h00
Sauf dimanche et jour férié 7h00-13h30

POUR VOS GRANDES OCCASIONS.

NOS CRÉATIONS TRAITEUR



RETROUVEZ-NOUS



AU FOURNIL
MAÎTRE ARTISAN
BOULANGER - PÂTISSIER - TRAITEUR

AU FOURNIL
CARTE TRAITEUR



MAÎTRE ARTISAN
BOULANGER - PÂTISSIER - TRAITEUR

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ CINQ FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

MINIS NAVETTES

Crème de bleu d'Auvergne et poire pochée

Crème de fromage de chèvre et chiffonnade de jambon de pays

Crème de concombre et saumon fumé

MINIS CROQUES

Béchamel, jambon et emmental

Fromage de chèvre, tomate et basilic

MINIS BURGERS

Aubergine grillée, mozzarella, confit d'oignons et mâche

Steak de canard, crudités, Saint-Nectaire

Steak de bœuf, crudités, bleu d'Auvergne

MINIS HOT-DOGS

Béchamel cheddar, saucisse

Confit d'oignons, tomate et mozzarella

MINIS QUICHES

Lorraine

Oignons

Tomates et courgettes

Saumon et épinards

MINIS PIZZAS

Anchois

Olives

Emmental

MINIS TOASTS

Exemple : Foie gras, magret, trappe d'Échourgnac, saumon, oeufs de truite, mimosa

LUNCHS FEUILLETÉS

Saucisse moutarde

Fromage

Tartare de saumon

MINIS CLUBS SANDWICHES

Guacamole, saumon, légumes frais

Fromage frais, jambon et légumes frais

MINIS WRAPS

Fromage aux fines herbes, salade, concombre, radis

Fromage aux fines herbes, salade, concombre, jambon

Fromage aux fines herbes, salade, concombre, saumon

VERRINES

Concombre, Tartare, saumon fumé

Mousse de carottes, tuile de parmesan

Tartare de légumes, fêta et pesto

Rillettes de thon à l'abricot

Foie gras, pomme caramélisée, crumble pain d'épice

🌿 : VÉGÉTARIEN

Gougères Pavot Emmentale X20 5,90 €

Tartare de Dorade à la Mangue 2,10 € pièce

Pics Apéros Champêtres X40 44,00 €

Framboise et saumon

Tomate, mozzarella et basilic

Pruneaux et lard

Gambas et mangue

Pains Surprises (40 Petits Sandwichs) 28,00 €

De la mer

Campagnard (charcuterie, fromage)

Mix des deux

Grandes Plaques à Partager (60x40cm) 42,00 €

Quiche lorraine

Quiche fromage de chèvre et courgette

Flammekueche (lardons ou saumon) fromage aux fines herbes, salade, concombre, radis

Grandes Pizzas à Partager (16 grandes ou 96 minis) 42,00 €

Quatre fromages (Fromage de chèvre, bleu d'Auvergne, mozzarella et emmental)

Jambon, champignons, mozzarella et persillade

PLANCHES CHARCUTERIES & FROMAGES

Planche de 4 variétés, 4€ par personne (pain compris)

SUR DEVIS

aufournildelacite@orange.fr

**POUR VOS COCKTAILS DÎNATOIRES
ET VINS D'HONNEUR.**

Bar à salade

Bar à huître

Bar à plancha

Buffet froid

Buffet de pâtisseries

Cocktails et boissons

SUCRÉ

Cannelés (X3) 4,50€

Minis cannelés (x12) 7,00 €

Coeur coulant chocolat 2,50 € pièce

Brochette de fruits de saison 1,00 € pièce

Macaron saveurs de saison 1,00 € pièce

Mini Pâtisserie 1,00 € pièce

Tiramisu café ou spéculos 2,90€ pièce

Baba citron meringué 3,50€ pièce

Baba au rhum 3,50€ pièce

Baba exotique 3,50€ pièce



**TOUS NOS PRODUITS SONT RÉALISÉS DANS
NOS LABORATOIRES À BASE DE PRODUITS
FRAIS ET LOCAUX DÈS QUE POSSIBLE.**



x10
11,00€

x20
20,90€

*MINIMUM 10 VARIÉTÉS DE CHAQUE SORTES