



Chers clients gourmands,
Noël est à nos portes, et à la
boulangerie au Fournil, nous
faisons tout pour que cette période
soit douce et délicieuse. Nos fours
sont en pleine effervescence, prêts
à vous offrir des créations spéciales
de saison.

L'équipe des fournils à

La Cité,
Antonne-et-Trigonant,
Boulazac et Bassillac

Maître artisan, boulanger, pâtissier,
traiteur



11 Pl. de la Cité, 24000 Périgueux

05 53 53 41 03

LE 24/12/23 : 7H/20H - 25/10/23 : 7H/13H30 - 01/01/24 : 7H/20H



23 Rte de Limoges,
24420 Antonne-et-Trigonant

05 53 06 00 37

LE 24/12/23 : 7H/19H30 - 25/10/23 : 7H/13H30 - 01/01/24 : 7H30/13H30



42 Av. Marcel Paul,
24750 Boulazac Isle Manoire

05 53 09 25 91

LE 24/12/23 : 7H/19H30 - 25/10/23 : 7H/13H30 - 01/01/24 : 7H30/13H30



1 Rue Jean Mermoz,
24330 Bassillac et Auberoche

05 53 13 74 57

LE 24/12/23 : 7H/19H30 - 25/10/23 : 7H/13H30 - 01/01/24 : 7H30/13H30

Retrouvez-nous



Carte des fêtes



TARIFS BÛCHES :

4 PERSONNES : 18 € / 6 PERSONNES : 27 €

Les bûches crème au beurre

BISCUITS GÉNOISE, SIROP

CRÈME GRAND MARINER OU PRALINÉ OU CAFÉ OU CHOCOLAT

Bûches de noël

BÛCHE VÉGANE:

Sablé au chocolat
Croquant aux fruits secs
Crèmeux aux noisettes
Mousse au chocolat noir.



BÛCHE FAÇON PAVLOVA:

Meringue française
Biscuit moelleux à la vanille
Crumble coco
Sablé reconstitué coco/citron vert
Ganache montée vanille/chocolat blanc
Compotée de fruits rouges
Pâte sucrée aux amandes.



BÛCHE MIRLITON:

Mirliton banane, passion
Mousse chocolat au lait
Crèmeux cacahuètes

BÛCHE PIÑA COLADA:

Biscuit amandes et citron vert
Crèmeux citron
Compotée d'ananas
Mousse coco

BÛCHE CHIC&CHOC:

Biscuit chocolat
Croustillant praliné
Crèmeux au chocolat noir
Mousse chocolat blanc et vanille

BÛCHE CARAMBAR:

Biscuit madeleine
Crèmeux vanille
Mousse carambar

Bûches glacées

BÛCHE GLACÉE:

façon Paris/Brest



BÛCHE GLACÉE:

vanille cannelés



OMELETTES NORVÉGIENNES:

vanille, fruits rouges

Entremets festifs

GÂTEAU 3 CHOCOLATS: (UNIQUEMENT SUR COMMANDE) (6/8PERSONNES)

à faible indice glycémique,
(peut convenir pour des personnes diabétiques)
30€



LA NOISETTINE: (6/8 PERSONNES)

Dacquoise noisette
Croustillant gianduja Piémont
Crèmeux gianduja Piémont
Mousse praliné Piémont
Glaçage praliné
30€

VERRINE 1:

Mousse fraise fromage blanc, biscuit dacquoise
ganache montée à la vanille
Coulis de fraises et basilic
3,50€

VERRINE 2:

Baba cœur caramel, whisky mousse chocolat
3,50€



DUNE DU BASSIN PÉRIGOURDIN

chouquette avec un crèmeux vanille
PAR 15 À 17,50€



RELIGIEUSE:

Vanille, bourbon
3,50€

Les goûters de fin d'année

PANETTONE:

3 chocolats OU traditionnel
10,50€



LE STOLLEN:

Spécialité de Noël en Allemagne et en Alsace
9,50€



CAKE PAIN D'ÉPICES

8,50€



MONSIEUR, MADAME PAIN D'ÉPICES (SABLÉ)

2€



KOUGLOF TRADITIONNEL AUX RAISINS (200G)

5€

KOUGLOF SALÉ:

6€

lardons de volaille, oignons et noix

Mises en bouche de Noël

sucrées et salées

MINIS PÂTISSERIES

BOUCHÉES SALÉES
à réchauffer

CANAPÉS
toasts froids

PLATEAU DE 15 PIÈCES / 17,50€

Côté boulangerie

pain de noël (400g):

CURRY ABRICOT
3,50€



SEIGLE MYRTILLES
3,50€

NOISETTES FIGUES AMANDES ET RAISINS
3,50€

SEIGLE AUVERGNAT
4,90€

SEIGLE CLASSIQUE
3,50€

PETIT ÉPEAUTRE
3,50€

Nos Galettes

À PARTIR DU 1 JANVIER



LA POMME CALVADOS:

frangipane, pomme cuite au calvados

LA COOKIE:

pâtes feuilletées, frangipane et cookie

LA POIRE CHOCOLAT:

frangipane, poire et chocolat

LA TRADITIONNELLE:

galette frangipane

GALETTE BRIOCHÉE:

pépites de sucre, pralin, fruits confits

