



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 PAYLOVA:

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 cannellés

### OMELETTES NORVÉGIENNES:

vanille, fruits rouges

## Entremets festifs

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

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

### PANETTONÉ:

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:

lardons de volaille, oignons et noix  
6€

## 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

Au Fournil