

EN BOULANGERIE

PAIN AU MIEL DE SAPIN

PAIN AUX FIGUES

PAIN AU SEIGLE ET CITRON

PAIN ABRICOT ET PISTACHE

TOURTE AU SEIGLE AUVERGNAT

NOS GALETTES

À PARTIR DU 1^{er} JANVIER

LA POMME CALVADOS

frangipane, pomme cuite au calvados

LA COOKIE

pâte feuilletée, frangipane et cookie

LA POIRE AU CHOCOLAT

frangipane, poire et chocolat

LA TRADITIONNELLE

galette frangipane

GALETTE BRIOCHÉE

pépites de sucre, pralin, fruits confits

Découvrez le repas de fête ici



PÉRIGUEUX

11 Place de la Cité 24000 PÉRIGUEUX

05.53.53.41.03

Le 24/12/24 : 7h/20h - le 25/12/24 : 7h/13h30

Le 01/01/25 : 7h/20h

ANTONNE ET TRIGONANT

23 route de Limoges
24420 ANTONNE ET TRIGONANT

05.53.06.00.37

Le 24/12/24 : 7h/19h30

Le 25/12/24 : 7h/13h30

Le 01/01/25 : 7h30/13h30

BOULAZAC ISLE MANOIRE

42 avenue Marcel Paul
24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE

05.53.09.25.91

Le 24/12/24 : 7h/19h30

Le 25/12/24 : 7h/13h30

Le 01/01/25 : 7h30/13h30

BASSILLAC

1 Rue Jean Mermoz
24330 BASSILLAC ET AUBEROCHE

05.53.13.74.57

Le 24/12/24 : 7h/19h30

Le 25/12/24 : 7h/13h30

Le 01/01/25 : 7h30/13h30



aufournildelacite@orange.fr



aufournil.fr

Retrouvez-nous



Ne pas jeter sur la voie publique

CARTE

de Noël



NOS BÛCHES DE NOËL

Bûche roulade

- Ganache vanille
- Crèmeux noisette
- Confit d'orange
- Biscuit roulade

Bûche Cappuccino

- Ganache montée café
- Bavaroise café
- Crèmeux café au lait
- Dacquoise amande/noisette
- Croustillant sablé breton

Bûche Marron / Mandarine

- Crèmeux marron
- Biscuit viennois
- Compotée mandarine
- Crèmeux marron, mousse marron

Bûche Façon Snickers

- Croustillant praliné
- Caramel mou et fleur de sel
- Cacahuètes torréfiées
- Biscuit pain de gène
- Crèmeux caramel
- Mousse au chocolat au lait

Bûche Thé fruits rouges

- Sablé reconstitué au citron vert
- Biscuit pain de gène
- Compotée de fruits rouges
- Ganache thé fruits rouges

Panna Mangue

- Biscuit amande
- Caramel passion
- Crèmeux mangue rôtie
- Mousse panna cotta
- Décoration citron caviar

NOS BÛCHES CRÈME AU BEURRE

- Au Grand Marnier - Au Chocolat - Au Café - Au Praliné

NOS BÛCHES GLACÉES

La profiterole

- > Choux garnis à la glace chocolat et pistache
- > sur un sablé breton
- > Sauce au chocolat et amandes torréfiées

Omelette Norvégienne Vanille

- > Biscuit, glace vanille maison, meringue

NOS ENTREMETS (27€ pour 6 personnes)

Entremets Végan

- > Biscuit, citron, pavot
- > Crème sésame
- > Mousse fraise et pâte sucrée 100% Végan

Entremets Festif (6 personnes)

- > Biscuit moelleux aux noix du Périgord
- > Gelée Monbazillac
- > Poire pochée
- > Crèmeux vanille de Bourbon

La Religieuse de Noël (3,50€)



NOS VERRINES (4€)

Verrine

- > Mousse fromage blanc
- > Crèmeux chocolat à l'ail noir
- > Caramel beurre salé
- > Crumble cacao

Savarin

- > Infusion au champagne
- > Crème de Champagne aux agrumes

LES GOÛTERS DE FIN D'ANNÉE

Panettone aux 3 chocolats (10,50€)

Panettone traditionnel (10,50€)

Le Stollen (9,50€) : Spécialité de Noël (Allemagne et Alsace)

Café pain d'épices (8,50€)

Monsieur et Madame pain d'épices : sablés (2,00€)

Kouglof traditionnel aux raisins (200g) (5,50€)

MISE EN BOUCHE DE NOËL (17,50€ le plateau de 15)

Sucré / salé

- > Minis pâtisseries
- > Bouchées salées (à réchauffer)
- > Canapés : toasts froids
- > plateaux de 15 pièces à 17.50€



TARIFS BÛCHES :

4 personnes : 18€ - 6 personnes : 27€