



**Boulangier  
Pâtissier  
Chocolatier**  
LE VAL-D'AJOL

*Vous propose sa Sélection pour les Fêtes*



**NOUVEAU**

*Perle de Noël  
Lorrain*

**Ouverture exceptionnelle  
les Dimanches 24 et 31 Décembre jusqu'à 19h**

*(voir horaires complets au dos)*

# Apéritif

Pour vos canapés : **Pains de mie ronds - Baguettes de seigle, de bûcheron ou de campagne.**

À déguster : **Ficelles au lard, olive-tomates. Petits pains emmental, lardons-munster-oignons...**

Par gourmandise : **Réductions salées** (12 déclinaisons : mini-tourtes, mini-quiches, mini-gougères, mini-pizza...)

**Miche surprise** (garnie ou non garnie) - **Kouglof salé**

# Repas

Avec le foie gras : **Pains aux figues, de mie, pavé rustique.**

Avec les fruits de mer : **Pains de seigle, kapnor, complet' exquis, pavé rustique.**

Avec les viandes et gibiers : **Pains de campagne, croco**

**Baguettes grands-siècles, campaillettes, pointes paysannes.**

Avec le fromage : **Pains bûcheron, aux noix, kapnor, épeautre, quinoa**

**Baguettes sarmentine**


# Dessert

Une bonne bûche évidemment !


Notre Sélection pour un Repas de Fête

## Nos Spécialités


### Douceur

 Biscuit chocolat, trio de mousses chocolat : lait, noir, blanc sur un croustillant chocolat blanc.


### Tranche-Fraises

 Crème vanille, fraises fraîches entières et pâte d'amande.


### Fanette

 Biscuit roulé, compotée de framboises et crème mousseline.


### Chardon

 Biscuit génoise, myrtilles et chantilly.


### Forêt Noire

 Biscuit chocolat, griottines et chantilly.

### Rubis

 Biscuit moelleux, mousse crème brûlée, brisure de framboise, mousse framboise.


### NOUVEAU Dolly

 Biscuit roulé, crème au beurre, fève de tonka, insert mandarine.


### NOUVEAU L'éclat

 Mousse chocolat blanc, insert griottine, croquant fruits rouge, biscuit ajolais.


### NOUVEAU Tentation

 Mousse orange, crème marron, croquant praliné nougatine, biscuit pain d'épice.

### NOUVEAU L'onctueuse

 Mousse caramel, compotée de poires, croquant fleur de sel, biscuit ajolais.

### NOUVEAU Perle de Noël Lorrain

 Le croquant d'un sablé chocolat, mousse vanille.

## Les Indémoudables

### Bûches « Tradition »

Crème au beurre parfumée à votre choix :

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Grand-Marnier
- Praliné

### Bûches Glacées

- Vanille / Fraise
- Vanille / Myrtille
- Vanille / Chocolat
- Vanille / Praliné

Et pourquoi pas un Café gourmand ?

## Petites douceurs fabriquées « Maison »

Petits fours, Mignardises sucrées, Pains d'épices, Moulages, Assortiments de bonbons chocolatés, Macarons.

*Et pour le Réveillon...*



## *Le Saint-Sylvestre*

*Crème brûlée  
aux fruits exotiques  
à la douceur d'une mousse  
chocolat au lait,  
sur un moelleux  
biscuit coco.*



**NOUVEAU**



**Boulangier - Pâtissier - Chocolatier**  
**LE VAL-D'AJOL - ☎ 03 29 30 66 75**

- Ouvert tous les jours de 6h à 19h15.
- Ouvert les dimanches 24 et 31 décembre jusqu'à 19h.
- Fermé le jeudi 28 décembre et le lundi 1<sup>er</sup> janvier.

***Toute l'équipe du Fournil Ajolais  
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !***