



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

Vous propose sa Sélection pour les Fêtes



NOUVEAU

Perle de Noël 2018



**Ouverture exceptionnelle
Les lundis 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)

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, insolites.

Avec le fromage : **Pains bûcheron**, aux noix, aux châtaignes, 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 sans gluten, griottines et chantilly.


Rubis

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


NOUVEAU L'exotique

 Biscuit madeleine, croquant citron, mousse exotique, insert framboise.


NOUVEAU Tagada

 Biscuit Joconde, mousse Tagada, croquant fruits rouges, crèmeux vanille


NOUVEAU Saveur des îles

 Croustillant coco, biscuit Sacher, ananas caramélisés, crèmeux exotique, mousse chocolat lait

NOUVEAU Améthyste

 Bavaoise myrtille, mousse au chocolat blanc, composée de myrtilles sur un croustillant chocolat blanc

NOUVEAU Perle de Noël 2018

 Financier pain d'épices, biscuit chocolat sans farine, crèmeux mandarine au poivre de Timut, crèmeux caramel/mandarine, mousse mandarine

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 / Marron

Et pourquoi pas un Café gourmand ?

Petites douceurs fabriquées « Maison »

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

Et pour le Réveillon...



NOUVEAU

*Le Saint
Sylvestre
2018*

*Biscuit Joconde,
gélifié à la mangue
et mousse
fromage blanc / citron*



Boulangier - Pâtissier - Chocolatier

LE VAL-D'AJOL - ☎ 03 29 30 66 75

- Ouvert tous les jours de 6h à 19h15.
- Ouvert les lundis 24 et 31 décembre jusqu'à 19h.
- Ouvert le mardi 1^{er} janvier de 7h à 12h

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