



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

*Vous propose sa Sélection pour les Fêtes*



*Perle  
de Noël*  
**2019**

**NOUVEAU**

**Ouverture  
Les mercredis 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier**

*(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.

### Chardon



Biscuit génoise, myrtilles et chantilly.

### Forêt Noire



Biscuit chocolat sans gluten, griottines et chantilly.

### Dolly



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

### Améthyste



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



### Perle de Noël 2019



Biscuit moelleux à la vanille, crumble aux amandes, croustillant chocolat noisette, crémeux chocolat noir, poire pochée et mousse à la poire

## Les Indémorables

### Bûches « Tradition »

Crème au beurre parfumée à votre choix :

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

### Bûches Glacées

- Vanille / Chocolat
- Vanille / Framboise
- Vanille / Myrtille

Et pourquoi pas un Café gourmand ?

## Petites douceurs fabriquées « Maison »

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

*Et pour le Réveillon...*



**NOUVEAU**

*Le Saint Sylvestre*

**2019**



*Biscuit baba imbibé  
de sirop au rhum,  
mousse légère au rhum,  
crèmeux et  
compotée d'ananas*



**Boulangier – Pâtissier – Chocolatier**

**LE VAL-D'AJOL - ☎ 03 29 30 66 75**

- Ouvert tous les jours de 6h à 19h15
- Ouvert les mardis 24 et 31 décembre jusqu'à 19h
- Ouvert le mercredi 25 décembre de 6h à 13h  
et le mercredi 1<sup>er</sup> janvier de 7h à 13h

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