



**Boulangier
Pâtissier
Chocolatier**

LE VAL-D'AJOL

Vous propose sa Sélection pour les Fêtes



NOUVEAU

Perle de Noël

2020



Ouverture
Les vendredis 25 décembre et 1^{er} 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.

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.

NOUVEAU

Topaze



Biscuit joconde, mousse fraise - framboise sur une compotée de pomme et fruits des bois



NOUVEAU Perle de Noël 2020



Biscuit marron, confit de cassis, crèmeux cassis, crèmeux vanille, mousse légère au marron

Les Indémoudables

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

2020-2021



*Biscuit croquant
aux amandes effilées,
biscuit joconde,
compotée de framboise,
ganache vanille,
mousse bavaroise
rose violette*



Boulangier – Pâtissier – Chocolatier

LE VAL-D'AJOL - ☎ 03 29 30 66 75

Ouvert tous les jours de 6h à 19h15

Ouvert les jeudis 24 et 31 décembre 2020 jusqu'à 19h

Ouvert les vendredis 25 décembre 2020

et 1^{er} janvier 2021 de 7h à 12h

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