

Pâte de fruits :

Boite de 220 gr ----- 12 €

Assiette Ardéchoise

Garnie d'un picodon, un saucisson, une châtaigne et une caillette 100 % en chocolat)

L'assiette ----- 24 €

Macarons : Vanille, marron, chocolat, praliné, pistache, caramel, citron, framboise, abricot, myrtille, passion.

Boite de 8 ----- 10 €

Boite de 12 ----- 15 €

Boite de 16 ----- 20 €

Aucune commande ne sera prise au téléphone. Merci de passer commande dans nos boutiques ou directement sur notre boutique en ligne.

Pour toutes les commandes de fin d'année, le règlement de la totalité de la commande vous sera demandé le jour de la prise de commande afin de vous éviter un passage en caisse lors du retrait (Sauf si rajout de produits de dernière minute en boutique) et de nous aider pour l'organisation de la production.

Prise de commande jusqu'au LUNDI 21 décembre à 12h ! Quantités limitées.

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

Lundi 21/12	9h00 à 12h00
Mardi 22/12	9h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00
Mercredi 23/12	9h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00
Jeudi 24/12	9h00 à 18h00
Vendredi 25/12	9h00 à 11h30
Samedi 26/12	9h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00
Dimanche 27/12	FERME
Le lundi 28/12	FERME
Mardi 29/12	9h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00
Mercredi 30/12	9h00 à 12h30 Et 14h30 à 19h00
Jeudi 31/12	9h00 à 17h00
Vendredi 01/01	FERME
Samedi 02/01	9h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00
Dimanche 03/01	9h00 à 12h30

Séverine et Aurélien FOURNIER ainsi que toute l'équipe vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année
www.patisserie-fournier.com

AURÉLIEN
FOURNIER

Maître Pâtissier

Chocolatier - Glacier - Confiseur

Fêtes de fin d'année 2020

13, Av. Marx Dormoy
07800 La Voulte sur Rhône
Tél : 04.75.62.41.58

1395, Av. Georges Clémenceau
07500 Guilherand-Granges
Tél : 04.75.07.00.33

www.patisserie-fournier.com



Les Bûches Collection :

6 pers = 27 € ou 8 pers = 36 €

- **Royal :** Croustillant praliné feuilleté, mousse chocolat noir, biscuit amande.
- **Trésor :** Mousse chocolat au lait caramel avec billes croustillantes au caramel, mousse à la vanille de Madagascar et croustillant praliné.
- **Cœur fidèle (sans gluten) :** Mousse marron avec éclats de marrons glacés, mousse vanille, biscuit marron.
- **Féerie de Noël :** Madeleine citron, crémeux framboises, myrtilles et fraises, mousse légère aux deux citrons.
- **Harmonie :** Mousseline vanille avec éclats de framboise, coulis de framboises et biscuit moelleux.



Les Bûches Traditionnelles :

6 pers = 27 € ou 8 pers = 36 €

Traditionnelle génoise fourrée de sa crème pâtissière et recouverte d'une fondante crème au beurre aromatisé :

- Vanille
- Grand-Marnier
- Marron
- Chocolat (enrobé ganache chocolat noir)

Les Bûches Glacées :

6 pers = 27 € ou 8 pers = 36 €

- **Ardéchoise :** Crème glacée marron avec brisures de marron de l'Ardèche, crème glacée vanille, biscuit marron.
- **Polaire :** Sorbet fraise, sorbet framboise, coulis de mangue, biscuit amande.
- **Givrée de Noël :** Crème glacée vanille, sorbet framboise, confit de fraise, parfaite vanille légèrement citronnée, biscuit moelleux.
- **Flocon de neige :** Sorbet myrtille, framboise, abricot, poire, biscuit amandes.
- **Omelette norvégienne :** Génoise punchée, crème glacée au Grand Marnier, crème glacée à la vanille et meringue à flamber dernière minute.



Les Spécialités Glacées :

- **Igloo :**
Crème glacée vanille, sorbet framboise et coulis de fruits rouges.
6 pers ----- 27 €
- **Coupe en nougatine et sorbets assortis :**
6 pers ----- 27 €
8 pers ----- 36 €

Le Dessert du jour de l'An :

**UNIQUEMENT pour
le jeudi 31 décembre
2020**



- **L'étoile filante**
Biscuit moelleux, mousse vanille, coulis de myrtilles, dès de pommes cuites et crues, croustillant aux amandes et citrons.
5 pers ----- 25 €

La fabrication de cet entremet étant limitée, il est conseillé de commander au plus tôt.

Les Galettes des Rois :

A découvrir dans nos 2 boutiques à partir du samedi 2 janvier 2021....

Les mises en bouches :

Petits fours salés apéritifs :
4.20 € les 100g.



(En prévoir 100g par personne, à réchauffer 4 minutes au four traditionnel chaud à 200°).

Pleins de couleurs et de saveurs, les petits fours salés s'invitent à la fête : Allumette fromage, roulé ail et fines herbes, quiche lorraine, quiche oignon, pizza anchois, pizza jambon, pizza fromage, pizza chorizo.

Les Gourmandises...

Mignardises : Tartelettes assorties, chou chocolat, chou vanille, barquette chocolat et marron...

Boite de 15 ----- 18 €
Boite de 20 ----- 24 €

Assortiment de petits fours sucrés.

Boite de 250 gr 9.50 €
Boite de 375 gr ----- 14.25 €
Boite de 500 gr ----- 19 €

Chocolats Maison :

Ballotin de 100 gr ----- 7.40 €
Ballotin de 175 gr ----- 12.95 €
Ballotin de 250 gr ----- 18.50 €
Ballotin de 375 gr ----- 27.75 €
Ballotin de 500 gr ----- 37 €