

AURÉLIEN
FOURNIER

Maître Pâtissier
Chocolatier - Glacier – Confiseur

*Fêtes de fin
d'année 2021*



13, Av. Marx Dormoy
07800 La Voulte sur Rhône
Tel : 04 75 62 41 58

1395, Av. Georges Clémenceau
07500 Guilherand-Granges
Tel : 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 GHADAO 69% Valrhona® notre chocolat signature, issu d'un assemblage de cacao Grands crus de Madagascar et du Ghana, biscuit amande.
- **TRESOR :** Mousse chocolat au lait caramel avec billes croustillantes au caramel, mousse à la vanille de Madagascar et biscuit croustillant praliné.
- **CŒUR FIDELE (sans gluten) :** Mousse marron avec éclats de marrons glacés, mousse vanille de Madagascar, biscuit marron.
- **FEERIE DE NOËL :** Biscuit madeleine citron, coulis de fruits rouges, mousse légère aux deux citrons.
- **HARMONIE :** Mousse praliné, compotée d'agrumes, croustillant praliné, confit de fruits exotiques et biscuit noisette.

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 €

- **ARDECHOISE** : Crème glacée marron avec brisures de marron de l'Ardèche, crème glacée vanille de Madagascar, biscuit marron.
- **GIVREE DE NOËL** : Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet framboise, confit de fraise, parfaite vanille légèrement citronnée, biscuit moelleux aux amandes.
- **FLOCON DE NEIGE** : Sorbet verveine citron, coulis de myrtilles et meringue.
- **LA NORVEGIENNE** : Génoise punchée au Grand Marnier, crème glacée au Grand Marnier, crème glacée à la vanille de Madagascar et meringue à flamber à la dernière minute.

Les spécialités glacées



- **IGLOO : 6-8 pers = 30€**
Soufflé à la vanille, sorbet framboise et coulis de fruits rouges.
- **TRAINEAU en nougatine avec crèmes glacées et sorbets assortis : 6 pers = 30 €**

Entremets du nouvel de l'an

UNIQUEMENT pour le 31/12/2021

6 pers = 30 euros

▪ **LE REVEILLON**

Mousse chocolat noir GHADAO 69% Valrhona® notre chocolat signature, issu d'un assemblage de cacao Grands crus de Madagascar et du Ghana, praliné croustillant et biscuit amande.

▪ **TENUE DE SOIREE**

Mousse aux fruits rouges, confit d'abricots, mousse vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux myrtilles.

La fabrication de ces entremets étant limitée, il est conseillé de commander au plus tôt.

Les galettes des rois

- **Frangipane**
- **Marron myrtilles**
- **Pommes poires**
- **Chocolat**

A découvrir dans nos 2 boutiques dès le samedi 2 janvier 2022....

Les mises en bouches

Petits fours salés apéritifs :

4.20 € les 100gr.

(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, quiche fromages, 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 €



- **Macarons assortis Maison.** (Marron, praliné, chocolat, caramel, vanille, pistache, citron, framboise, abricot, myrtille, passion.)

- ✓ Boite de 8 = 10 €
- ✓ Boite de 12 = 15 €
- ✓ Boite de 16 = 20 €
- ✓ Boite de 24 = 30 €

- **Chocolats Maison :**

- ✓ Ballotin de 100 gr = 7.60 €
- ✓ Ballotin de 175 g = 13.30 €
- ✓ Ballotin de 250 gr = 19 €
- ✓ Ballotin de 375 gr = 28.50 €
- ✓ Ballotin de 500 gr = 38 €

- **Assiette Ardéchoise : (picodon, saucisson, châtaigne et caillette 100 % en chocolat)**

- ✓ L'assiette = 24 €

- **Panettone Ardéchois ou aux pralines rouges**
= 15 €

Aucune commande ne sera prise au téléphone.

**Merci de passer commande dans nos boutiques ou
directement sur notre site internet**

www.patisserie-fournier.com.

**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 *et de nous aider pour l'organisation de la production.***

**Prise de commande jusqu'au MARDI 21
décembre à 19h ! Quantités limitées.**

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

- Lundi 20/12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Mardi 21/12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Mercredi 22/12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Jeudi 23/12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Vendredi 24/12 : **9h à 18h.**
- Samedi 25 /12 : **FERME**
- Dimanche 26/12 : **8h30 à 12h30**
- Le lundi 27 /12 : **FERME**
- Mardi 28/12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Mercredi 29/12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Jeudi 30 /12 : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h
- Vendredi 31/01 : **9h à 17h**
- Samedi 1/01 : **FERME**
- Dimanche 2/01 : **8h 30 à 12h30**

Joyeuses fêtes de fin d'année ! Séverine, Aurélien & toute l'équipe.

www.patisserie-fournier.com