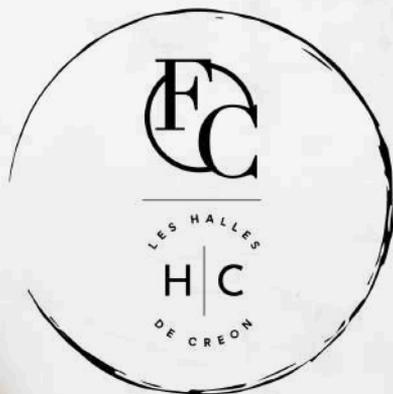


NOËL 2024

Le Fournil et les Halles de Créon







Chers clients,

Alors que l'année 2024 touche à sa fin, nous tenons à prendre un moment pour vous remercier chaleureusement de votre fidélité et de votre soutien constant.

Cette année a été particulièrement spéciale pour nous, marquée par plusieurs événements mémorables, et c'est grâce à vous que nous les avons vécus avec autant de succès.

Votre présence lors du premier anniversaire des Halles a été un véritable témoignage de la communauté que nous avons construite ensemble. Ce lieu, que nous avons imaginé comme un espace de partage et de convivialité, n'aurait jamais pu atteindre cette réussite sans vous.

Nous souhaitons également vous remercier du fond du cœur pour votre soutien lors de notre participation à l'émission La Meilleure Boulangerie de France. Ce moment unique a été l'occasion de partager notre passion pour le métier et de représenter notre belle région sur la scène nationale. Votre enthousiasme et vos encouragements nous ont porté tout au long de cette aventure.

Pour cette nouvelle année, nous vous adressons nos vœux les plus sincères. Nous espérons continuer à vous accompagner dans tous les moments de votre vie, en vous offrant le meilleur de notre savoir-faire.

À bientôt !



La Famille Cloarec et toute l'équipe du Fournil & des Halles de Créon.

NOS PLATEAUX FESTIFS

La Planche des Belles-Filles



Cœur de Neufchâtel, Fleurs de tomette de brebis, Tomme aux fleurs, Fleurs de rosette, Jambon blanc cuit, Chiffonnade de jambon italien, Fleur de chorizo, Fourme d'Ambert

Le Plateau du Baroudeur



Gouda vieux 36 mois, Fleurs de tête de moine, Pecorino Pepato, Coppa Di Parma, Jambon cuit aux truffes, Jambon cuit aux herbes, Mortadelle aux pistaches

Le Plateau du Bon Vivant



Pâté, Jambon serrano grande réserve, Jambon cuit aux herbes, Saint Nectaire fermier, Saucisson, Camembert, Fleuron vache

Le Plateau du Gendre Idéal



Jambon cuit aux truffes, Lomo Jambon serrano grande réserve, Fleur de rosette, Chèvre entier, Fleur de tête de moine, Tomme aux fleurs, Comté 12 mois

4 / 6 personnes : 39€ ✦ 8 / 10 personnes : 69€

COMPOSITION DE FRUITS & LÉGUMES



Ne pas oublier la touche Fraîcheur !
Optez pour nos plateaux de Fruits et de Légumes frais découpés, composés selon la saison.

Ce plateau est pour environ 6 personnes.

Plateau de Fruits Frais - 40€
Plateau de Légumes Frais- 30€

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

Le Montagnard



Plateau de fromages entiers.
1 Palet de Chèvre, Ossau Iraty, 1/2
Reblochon, Comté 12 Mois, Roquefort

39€

Le Réconfortant



Buche de Chèvre, Fromage de vache
& brebis, St Nectaire Fermier, Brie
de Meaux, Fourme d'Ambert

32€

L'Extravagant



1 Coeur de Neufchatel, Gouda Vieux,
1 Palet Cendré de Chèvre, Gouda
Pesto Rouge, Tomette brebis

37€

PAINS À LA PIÈCE

Pain Céréales

2.80€ - 300G



Pain Écureuil

3.00€ - 300G



Pain aux Noix

3.00€ - 300g



All Black

3.00€ - 350G



Pain au Maïs

3.00€ - 300G



PAINS BIO

Tous nos pains sont fabriqués à partir de Farines Bio, suivant un processus de fermentation au levain naturel. Nous nous inscrivons dans une démarche de qualité dans le but de vous proposer des pains “nature” plus digestes et plus savoureux.

Le Pain des Gaults

8.00€ / KG



La Tourte de Seigle

8.20€ / KG



Le Muesli

12.50€ / KG



Le Rouge de Bordeaux

8.20€ / KG



Le Khorasan

8.20€ / KG



Le Norvégien

8.60€ / KG





Le Cranberrie-Courges

8.60€ / KG

Photo non contractuelle

LES BÛCHES



ASTUCE : Si vous optez pour une bûche glacée pour le réveillon ou le jour de Noël, afin de faciliter votre organisation, venez récupérer votre bûche deux jours avant. Elle se conserve au congélateur jusqu'au moment de la servir.

BÛCHES MOUSSES

Flamenco (sans gluten)

Biscuit aux Amandes, Nougatine aux Amandes,
Crémeux Mangué/Passion, Mousseline Framboise



Royal Chocolat

Croustillant Praliné, Bavaroise Chocolat au Lait,
Biscuit Chocolat



Forêt Noire

Biscuit Viennois Chocolat, Mousse Chocolat Noir,
Comptée Griotte/Amarena, Chantilly Mascarpone
Kirsh



✦ 4 personnes : 19€ ✦ 6 personnes : 29€ ✦

BÛCHES MOUSSES

La Duo

Exotique (sans gluten) : Biscuit coco, Crémeux Mangue, Passion, Coco, Ananas poché à la Vanille, Mousse Coco

Magnum : Croustillant Feuilletine, Biscuit moelleux Chocolat, Mousse Gianduja, Glaçage Magnum



La Calistera

Croustillant feuilletine Noisette, Crémeux Chocolat au Lait/Citron Vert, Biscuit moelleux Noisette, Caramel Vanille et Eclat de Noisette, Mousse Vanille/Citron Vert

Gâteau Étoile

Existe en 2 saveurs

Pomme-Praliné (sans gluten) : Biscuit Noisette (sans farine), Crémeux Praliné Noisette, Pomme poêlée Beurre/Miel, Mousse Chocolat Noir

Choco-Framboise : Sablé pressé Praliné, Biscuit Chocolat, Compotée Framboise, Mousse Chocolat Noir



✦ Uniquement en 6 personnes : 29€ ✦

✦ Uniquement en 6 personnes : 29€ ✦



Trésor du Périgord

Dacquoise Noix, Caramel Noix, Crémeux Chocolat au Lait
Tanariva, Bavaroise Chocolat au Lait Tanariva, Praliné Noix

✦ Édition Limitée ✦

BÛCHES PÂTISSIÈRES

Vanille

Biscuit moelleux Amande, Mousse légère Vanille,
Crèmeux Vanille, Croustillant Amande/Vanille



Mont Blanc (sans gluten)

Biscuit moelleux Amande / Châtaigne, Confit de Cassis,
Panacotta montée à la Vanille, Crème de Marron, Meringue



Opéra

Biscuit Café, Ganache montée Café, Crèmeux
Chocolat, Mousse au café

✦ 4 personnes : 19€ ✦ 6 personnes : 29€ ✦

BÛCHES GLACÉES

Norvégienne

Biscuit Génoise, Crème glacée Vanille,
Meringue



Chamonix

Dacquoise Amande, Nougatine Amande, Crème
glacée Chocolat et Vanille



Acapulco

Dacquoise Amande, Nougatine Amande, Parfait
Exotique, Sorbet : Fraise, Framboise, Abricot,
Mangue, Crème glacée Banane

✦ 4 personnes : 19€ ✦ 6 personnes : 29€ ✦

NOS INCONTOURNABLES

Cake Chocolat Caramel

(Disponible également aux fruits confits)

13€



Pain d'Épices

13€



Pots de mini baba au rhum

12€



Macarons

Boîte de 8 : 10,40€ - Boîte de 12 : 15,60€
Boîte de 16 : 20,80€ - Boîte de 20 : 26,00€



Pour les macarons, nous ne prenons pas de boîte personnalisée en commande. Si vous désirez obtenir une boîte sur mesure, n'hésitez pas à vous rendre directement en magasin.

Plateau de 15 Mignardises Sucrées

Nous ne faisons pas de personnalisation sur les plateaux de lunch.

Flamenco, Royal Chocolat, Tarte au Citron, Tartelette à la
Framboise, Chou au Chocolat

17€



LA MAGIE DE NOËL EN CHOCOLAT

LES MONTAGES



Le Pingouin

25€



Le Père Noël Cheminée

25€

LES MOULAGES



Bonhomme de Neige

14€



Le Nounours

9€



Le Père Noël

14€



Nounours Tricot

14€

Centre de table XXL

49€



LA MAGIE DE NOËL EN CHOCOLAT

Bonbons Moulés

16 bonbons moulés - 4 saveurs

13€



Écrins de Bonbons de Chocolat

16 bonbons de chocolat différents

Écrin de 16 : 11€ - Écrin de 32 : 22€

Écrin de 48 : 33€



Les Sticks Pralinés

16 sticks - 8 saveurs

12€



LA MAGIE DE NOËL EN CHOCOLAT

Sapin Mendant

Petit : 19€ - Grand : 39€



Prali'Croc

12€



Centre de Table

29€



Boule de Noël à l'unité

10€



NOUVEAU !

Vous pouvez désormais passer commande sur notre boutique en ligne pour vos fêtes de fin d'année.



Commandez en ligne : lefournildecreon.fr



Afin d'anticiper et d'alléger votre organisation, une file rapide sera mise en place **UNIQUEMENT** pour les commandes prépayées et les commandes en ligne. N'oubliez pas, pour les bûches glacées vous pouvez les récupérer en avance car elles se conservent au congélateur !

Seulement les 23, 24, 25 et 31 Décembre.



17-19 Avenue de l'Entre Deux Mers
33670 Créon



Les Halles de Créon

05.57.77.25.12



Le Fournil de Créon

05.56.06.76.57

