

gamme de bonbons au chocolat maison

Entièrement fabriquée par nos soins,
à base de pur beurre de cacao de la
marque Weiss

Weiss
CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Et aussi !

Découvrez notre gamme de
pâtes de fruits maison.

Idées cadeaux :

Ballotins de chocolat maison,
mugs, plateaux apéro, et notre
spécialité : les P'TIT POLIS !

à partir du 2 janvier

venez découvrir nos galettes des rois
et notre collection unique de fèves
peinte par L'ATELIER ZAB.



Les animations

Du 5 au 25 décembre
JEU DE NOËL

Collectionnez les 6 cartes du jeu pour
gagner un bon d'achat de 10€.



Le 7 et 8 décembre
Dégustation de nos nouveautés
de 9h00 à 12h00

à partir du 2 janvier

1 carte galette remplie = 1 brioche 6 pers. +
1L de jus de pommes DELAUNAY.
À vous de jouer !

Pensez à passer vos
commandes avant

le dimanche 22/12 (pour Noël) | le dimanche 29/12 (pour le réveillon)

© 2024 AGA - 02 41 39 12 12 - Crédits photos : Freepik.com - Ne pas jeter sur la voie publique

Carte des fêtes

2024

De la bûche de Noël..
... à la galette des Rois



RENOU

Au fournil du Val de Loire
BOULANGER PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER

Magalie & Pascal RENOU

26 Avenue Jeanne d'Arc - 49570 Montjean-sur-Loire - MAUGES SUR LOIRE
TÉL. : 02 41 39 03 87 / Mail : aufournilduvalde Loire@gmail.com

Nos horaires (pendant les fêtes)

Mardi 24 décembre
7h00 - 18h30

Mardi 31 décembre
7h00 - 18h30

Mercredi 25 décembre
7h00 - 13h00

Mercredi 1^{er} janvier 2025
Fermé

Nos Apéritifs

- **Fours salés maison**
- **Gougères salées**
- **Préfous :**
 - **Beurre aillé**
 - **Chèvre** (beurre aillé, persil, chèvre)
 - **Tomate mozza** Nouveauté (beurre tomate, basilic et mozzarella)
 - **Pain surprise** (campagnard et océan)
- **Baguettes apéro :**
 - **Rillaud** (rillaud, crème moutardée, oignon)
 - **Provençale** (herbes de Provence, olive, tomate séchée)
 - **Lardon, Comté**
 - **Chorizo, poivron**
 - **Palines** Nouveauté (béchamel roquefort et noix)



Nos Bûches spécialités



NOS INCONTOURNABLES

- **Le Montélimar**
Crème nougat, crèmeux framboise, feuilletine chocolat blanc, biscuit amande.
- **Le Concorde**
Mousse chocolat noir, meringue chocolat.
- **Le Soleil d'hiver**
Mousse exotique, coulis fraise, dacquoise avec éclats de pistache, biscuit sans gluten.
- **La Forêt Noire**
Biscuit chocolat, chantilly avec ou sans griottes.



Nos Pains

Nos pains pour vos repas

- Baguette abricot, figes, noisettes (pour le fromage)
- Pain aux figes
- Grain 2 formes
- Le solognot aux céréales
- Pain aux noix
- Tourte 3 blés (sarrasin, épeautre et blé)
- Pavé de Noël (farine de sarrasin, citron et noisettes)

Nos spécialités pour les fêtes

- **Le Panettone :** pâte à brioche, fruits confits, orange, raisin, rhum et amandes
- **Le Pain d'épices :** au miel local de l'apiculteur Guillaume HAMARD)

Gamme de petits pains individuels pour les fêtes

- Miel raisin noisette
- Petit pain de tradition Parisse



Nos Bûches pâtisseries (crème au beurre)

- Café
- Chocolat
- Cointreau
- Vanille



Nos mignardises et macarons

Tartelettes, choux, chouquettes garnies, macarons, ...

Le Roulé exotique Nouveauté



La Charlotte Nouveauté

La Bûche Fruits du Verger Nouveauté



Nos Bûches glacées

- **Nougat glacé** et son coulis maison
- **Omelette norvégienne** glace vanille, meringue
- **Bûche vacherin fraise** sorbet fraise, crème glacée de mascarpone vanille, chantilly vanille, meringue française
- **Bûche glacée chocolat caramel** crème glacée chocolat, biscuit caramel, crèmeux caramel, croustillant caramel noisette

