

# 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, garnies  
de chocolat, et notre spécialité :  
les P'TIT POLIS !

À partir du 1<sup>er</sup> janvier

venez découvrir nos galettes des rois  
et notre collection unique de fèves  
peinte par DOMINIQUE BELLANGER.

## Les animations

Le 6 et 7 décembre  
Dégustation de nos nouveautés  
de 9h00 à 12h00

Du 15 au 24 décembre  
JEU DE NOËL

Grattez un ticket et tentez de remporter  
de nombreux cadeaux !

À partir du 1<sup>er</sup> janvier

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



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

# Carte des fêtes

## 2025

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 : aumouilduvalde Loire@gmail.com

Nos horaires (pendant les fêtes)

Mercredi 24 décembre  
7h00 - 18h30

Mercredi 31 décembre  
7h00 - 18h30

Jeudi 25 décembre  
7h00 - 13h00

Jeudi 1<sup>er</sup> janvier 2025  
7h00 - 18h00

Vendredi 26 décembre  
Fermé

Vendredi 2 janvier 2025  
Fermé



Pensez à passer vos  
commandes avant

le lundi 22/12  
(pour Noël)

le lundi 29/12  
(pour le réveillon)

# Nos Apéritifs

- Fours salés maison
- Gougères salées
- Palines, pâte à pain feuilletée :  
Roquefort et noix  
Saumon crème moutardée  
Lardon reblochon  
Tomate chèvre
- Pain surprise (26 tranches)  
(campagnard et océan)
- Préfous :  
Beurre aillé  
Chèvre (beurre aillé, persil, chèvre)
- Baguette apéro :  
Rillaud (rillaud, crème moutardée, oignons)  
Provençale (herbes de Provence, olives, tomates séchées)  
Lardons, comté  
Chorizo, poivrons



# Nos Bûches spécialités

- La Bûche Sydney **Nouveauté**  
Crème onctueuse caramel, poires, biscuit brownie pécan, streusel
- La Bûche Roussilon **Nouveauté**  
Crème onctueuse vanille, crèmeux pistache, confit abricot, dacquoise sans gluten
- La Bûche roulé Menton **Nouveauté**  
Crèmeux citron, sablé amandes, biscuit roulade



## NOS INCONTOURNABLES

- Le Montélimar  
Crème nougat, crèmeux framboise, feuilletine chocolat blanc, biscuit amande.
- Le Concorde  
Mousse chocolat noir, meringue chocolat.
- La Bûche fruits du verger  
Pommes cuites, compotée cassis, mousse vanille tonka, sablé breton, biscuit amande.
- La Bûche 3 chocolats  
Mousse chocolat lait, blanc et noir, biscuit amandes et croustillant praliné.

# Nos Pains



## Nos suggestions de pains pour vos repas

- Fruits de mer : tourte de seigle, solognot aux céréales et grain 2 formes
- Foie gras : pain aux figues, tourte 3 blés, pain d'épice maison (au miel local de l'apiculteur Guillaume Hamard)
- Fromages : pain nutritif (céréales et noix)
- Gourmand d'Automne **Nouveauté**  
(graines de courges, amandes, cranberry, miel)

## Nos baguettes

- Parisse
- Parisse céréales
- Épeautre
- Maïs

## Les Panettones

- Pâte à brioche, chocolat, cranberry, macaronade amandes
- Pâte à brioche, orange, raisin, rhum, macaronade amandes, zeste de citron

## Nos petits pains

- Parisse
- Parisse céréales



## Nos mignardises et macarons

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

sur plateau ou à la demande

La Bûche vacherin fraise



La Bûche glacée chocolat caramel

La Bûche fruits du verger



La Bûche Sydney **Nouveauté**



La Bûche roulé Menton **Nouveauté**



## Nos Bûches pâtisseries (crème au beurre)

- Café
- Chocolat
- Cointreau
- Vanille

## 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