

Commandez un de nos plateaux fromages

Plateau 100% local (8 à 10 pers)

- . Refrain jeune au lait cru (-200g)
- . Camembert de Stéphanie au lait cru (-200g)
- . Cré-meuh au lait cru (-160g)
- . Tomme de Brebis Primbert au lait cru (-200g)
- . Gouda (-150g)

20€



Plateau 100% chèvre (6 à 8 pers)

- . Mothais
- . Cabriol au lait pasteurisé (-200g)
- . Fleur de Chèvre au lait pasteurisé (-200g)
- . Tomme de Chèvre au lait pasteurisé (-200g)

21€



Plateau 100% brebis (6 à 8 pers)

- . Tomme de Brebis Gaborit au lait pasteurisé (-200g)
- . Ossau Iraty au lait cru (-200g)
- . Fleur de Brebis au lait pasteurisé (-200g)
- . Douceur du Tarn au lait pasteurisé (-200g)

25€



Plateau 100% gourmand (8 à 10 pers)

- . Bleu du Vercors (-200g)
- . Tomme de Chèvre pressée (-200g)
- . Lou Païssou au lait thermisé (-150g)
- . Brie de Meaux au lait cru (-200g)
- . Pelardon
- . Salers (-200g)

28€



Les fromages peuvent changer en fonction des disponibilités

L'OPTION DES GOURMETS | SERVI SUR UN PLATEAU AVEC DES FRUITS SECS | +4€

Livraisons du pain

Au Fenouil Sargé

Samedis 23 et 30 Décembre

Fournil du Cèdre
Terre d'en Vie
Fournil du Luat

Pâtisseries
Camille et Papille
Fournil 1920
Viennoiseries Fournil d'LN

Mardis 26 Décembre et 2 Janvier

Biofournil le matin
Le pain de Lucas vers 15H30

Au Fenouil Ruaudin

Samedis 23 et 30 Décembre

Fournil du Luat
Terre d'en Vie

Pâtisseries
Fournil 1920
Camille et Papilles

Mardis 26 Décembre et 2 Janvier

Biofournil

Fenouil Université

Samedis 23 et 30 Décembre

Fournil du Luat
Fournil d'LN
Fournil du Cèdre (sans gluten)

Pâtisseries
& viennoiseries
Camille & Papille

Mardis 26 Décembre et 2 Janvier

Biofournil

Fenouil République

Samedis 23 et 30 Décembre

Fournil du Cèdre

Mardis 26 Décembre et 2 Janvier

Biofournil & Le pain de Lucas à partir de 15h

Boulangerie & Fromages

Nos pains

Pains spéciaux fruits de mer

Pain pur seigle
Pain mi seigle mi blé

Pains pour la viande

Pain de campagne ou semi complet
(baguette, 500g ou KG)

Pains pour le fromage

Pain aux noix
Pain aux céréales
Pain semi complet

Et aussi ...

Petites boules individuelles natures ou spéciales
aux graines au choix sésame, pavot, tournesol,
5 céréales...

Pain tressé & pain fleur : très décoratif sur une
table de fête



Le Fenouil
biocoop
www.lefenouil-biocoop.fr

MAGASINS BIOLOGIQUES
SARGÉ - RUAUDIN - UNIVERSITÉ -
RÉPUBLIQUE - ATLANTIDES (début 2018)

Pour l'apéritif

Assortiment de petits fours salés

Pains de mie toast

- modèle rond 370g
- modèle carré 300g

Les bûches du fournil 1920

Formats :

- bûches à la part (3 parts minimum)
- bûches 4 ou 6 personnes

Bûches traditionnelles

CRÈME AU BEURRE

4 parfums au choix :
chocolat, café ou praliné

Bûche « chalet praliné »

Mousse praliné

Bûche « le concorde »

Mousse chocolat avec inclusion
de meringues au chocolat

Bûche « forêt noire »

Génoise chocolat et griottes confites

Bûche « fraîcheur citron »

Mousse citron avec éclats de chocolat blanc et
crumble au chocolat blanc

Les bûches de Camille & Papille

Bûche royale

Croustillant feuilletine, mousse au
chocolat noir, biscuit aux amandes.



Bûche Praliné crunchy

Biscuit brownie, croustillant aux
amandes, crémeux au chocolat noir,
choux pralinés aux coeurs coulants,
chantilly au chocolat noir.



Bûche Poire caramel spéculos

Mousse au caramel, bavaroise aux
poires, morceaux de poires, sablé
spéculos.



Bûche Prestige

Mousse au chocolat noir, coulis de
framboises, crémeux à la framboise,
biscuit aux amandes.



Bûche Guérande

Mousse au chocolat blanc et
vanille, coulis au caramel au beurre
salé, mousse au chocolat au lait
caramélisé.



Bûche Traditionnelle

Crème au beurre

Nous aurons également des galettes !

Créez vous-même
votre plateau fromages

- ☐ Choisissez vos fromages et vos quantités
- ☐ Sur nos plateaux en ardoise ou votre plat
- ☐ Avec ou sans fruits secs

=> Remplissez le bon de commande
et n'hésitez pas à demander des
conseils à nos équipes

un service
gratuit
proposé toute
l'année

