



# Le Fournil d'Émile

## Liste et composition des pains spéciaux

Céréales : farine T65, sésame, tournesol, lin brun, lin jaune, millet, pavot, farine de malt

Seigle : farine de seigle, T310 et meule de pierre T80 ●●●

Levain : meule de pierre T80 + Levain

Blé ancien : Farine de blé T65 ou T80 (selon arrivage) + Levain

Petit épeautre : Farine pure d'épeautre (variété de blé faible en gluten)

Sarrasin : 20 % de farine de sarrasin + meule de pierre T80 + Pavot ●●●

Ciabatta : base de farine tradition + huile d'olive

Figues : Ciabatta + figues séchées

Campagne : 20 % de seigle + 80 % de T80

Tous les pains spéciaux contiennent un peu de levain naturel pour une meilleure conservation et faciliter la digestion. ●●●

Pains soulignés : Bio

- Lundi
- Mardi
- Mercredi
- jeudi
- Vendredi
- Samedi
- Dimanche

**Uniquement**

# Le Fournil d'Émile

## Liste des pâtisseries



### ● Mousses :

Chocolat, noir, lait, blanc

Citron

Framboise / Fraise

Fruits rouges

Exotique

Abricot

Pêche blanche

Cerise

Pistache

Poire

Caramel

Toutes nos pâtisseries sont faites maisons et peuvent être conservées 72 heures au frigo.



● à commander 48 h à l'avance

# Le Fournil d'Émile

## Liste des pâtisseries



- Saint honoré : Pâte feuilletée surmontée de choux garnis de crème pâtissière et chantilly
- Mille-feuille : Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et rhum
- Fraisier, dame blanche, framboisier, poirier... : Génoise, crème diplomate et fruits frais
- Forêt noire : génoise chocolat, chantilly, griottines au kirsch
- Paris Brest : pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée
- Paris Rieux : pâte à choux fourrée d'une chantilly et d'un caramel beurre salé
- l'olivier : Mousse citron, crémeux citron avec un biscuit breton imbibé à la confiture d'olive
- Trianon : Mousse chocolat au lait sur un craquant praliné
- Royal choco : Mousse chocolat noir sur un craquant praliné
- Opéra : Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat
- Pièce montée : choux garnis de crème, pâtissière, nougatine, caramel (3 choux par personnes)

Toutes nos pâtisseries sont faites maisons et peuvent être conservée 72 heures à l'avance au frigo.

- à commander 48 h à l'avance
- à commander 72 h à l'avance
- à commander une semaine à l'avance

# Le Fournil d'Émile

## Gros gâteaux

4 personnes : 13,80 €

6 personnes : 20,70 €

8 personnes : 27,60 €

10 personnes : 34,50 €

Gâteau supérieur à 12 personnes : 3,25 € la part

## Pièce montée

(Pièce montée à partir de 12 personnes)

Pièce montée à la part : 4,00 € 3 choux par personne

Pièce montée à la nougatine : 4,50 € 3 choux par personne

## ● Plaque de tarte (pomme, abricot ou poire)

32 parts : 37,50 €

● à commander 48 à l'avance



# Le Fournil d'Émile



## Nos baguettes

Tradition: 1,25 €

Baguette courte: 1,15 €

Tradigrain: 1,35 €

Sésame: 1,30 €

## Nos pains

Pain: 1,50 €

Pain XL: 2,60 €

Double tradition: 2,10 €

Zig Zag: 2,00 €

Petit pain/ ficelle : 0,75 €

Petit pain collège: 0,22 € (sous commande)

Pain ciabatta: 2,45 €

Pain de figue: 1,85 €

Céréales: 1,90 €

Cerleg: 2,50 €

Noix: 2,05 €

Maïs: 2,20 €

Gourmand: 3,05 € (noël)

Pain de mie: 2,00 €

Petit épeautre: 3,40 €

Petit seigle: 2,20 €

Pain sans sel: 1,10 €

Bagnat nature: 1,70 € (sous commande)

Blé ancien/ Barbu : 3,65 €

Gros Campagne : 5,00 €

Petit Campagne: 2,25 €

Petit complet: 2,05 €

Gros complet: 2,25 €

Sarrasin: 2,25 €

Pavé tradition: 1,35 €

# Le Fournil d'Émile

## Nos pains (boule)

Boule levain grande : 6,25 €

Boule levain moyenne : 3,65 €

Boule levain petite : 1,65 €

Moyenne boule : 1,15 €

Grosse boule : 1,40 €



# Le Fournil d'Émile

## Nos produits chauds



### **Pizzas : (Individuelles)**

Jambon champignon : Base tomate, jambon blanc, champignons, emmental 3,15 €

3 Fromages : Base tomate, Fromage de chèvre, bleu, emmental 3,15 €

Poulet / poivron : Base tomate, poulet, poivrons, emmental 3,15 €

Merguez : Base tomate, merguez, oignons, emmental 3,15 €

Lardon Oignons : Base crème fraîche, lardons, oignons, emmental 3,15 €

### **Nos quiches : (Périodes)**

Quiche lorraine : 2,90 €

Quiche chèvre : 2,90 €

Quiche poivrons : 2,90 €

Quiche poireaux : 2,90 €

### **Tartines : (périodes)**

Tartine à base de **pain** avec les mêmes ingrédients que les **pizzas**

### **Plaques : (sous commande)**

Plaque de quiche ou pizza : 37,00 €

32 parts individuelles ou 96 bouchées (lunch)

# Le Fournil d'Émile

## Nos produits chauds

### **Friands :**

Saucisse : Pâte feuilletée, Béchamel 3,15 €

Champignons : Pâte feuilletée, Béchamel, champignons 3,15 €

Chorizo - Poulet : Pâte feuilletée, Béchamel à la tomate, poulet, chorizo 3,15 €

Thon tomate olive : Pâte feuilletée, Sauce tomate, thon, olive 3,15 €

### **Petits friands salés :**

Pâte feuilletée :

Au choix : Fromage, saucisse, olive, chorizo 0,60 € (pièce) ou 6,00 € (assortiment de 12 pièces)

### **Croissant :**

Croissant au jambon : Béchamel, jambon blanc, emmental, emmental râpé 3,15 €



# Le Fournil d'Émile

## Nos Sandwiches :

**Jambon beurre** : Beurre, jambon blanc 3,40 € (sous commande)

**Jambon-emmental** : Beurre, jambon blanc, emmental 3,40 €

**Jambon de pays** : Beurre, jambon cru, cornichons 4,10 €

**Rosette** : Beurre, rosette, cornichon 3,90 €

**Brie** : Beurre, salade, tomate, brie 4,40 €

**Poulet** : Beurre, salade, tomate, poulet, mayonnaise 4,50 €

**Thon** : Beurre, salade, tomate, thon, mayonnaise 4,20 €

**Guacamole-poulet** : Beurre, salade, tomate, guacamole, poulet, fromage frais 4,60 €

**Guacamole-chèvre** : Beurre, salade, tomate, guacamole, chèvre, fromage frais 4,60 €

**Guacamole-saumon** : Beurre, salade, tomate, guacamole, saumon fumé, fromage frais 4,60 €

**Nos sandwiches sont faits à partir du pain "tradition", Ceux aux guacamoles sont fait avec le pain ciabatta**



## Nos bagnats :

**Bagnat poulet** : Pain bagnat, salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, poulet 4,70 €

**Bagnat thon** : Pain bagnat, salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, thon 4,70 €

# Le Fournil d'Émile

## Nos viennoiseries



Chocolatine : **1,15 €**

Croissant beurre : **1,20 €**

Croissant nature : **1,05 €**

Croissant aux amandes : **1,40 €**

Chaussons au pommes : **1,55 €**

Pains aux raisins : **1,40 €**

Pains à l'anis : **1,30 €**

Pain au Nutella : **1,55 €**

Jésuite : **1,95 €**

Petite brioche au sucre : **1,10 €**

Bonhomme : **1,25 €**

Crookie : **3,20 € (Croissant au cookie)**

Cookie : **1,90 €**

Brownie : **2,50 €**

Baguette viennoise : **1,90 €**

Carré au pignon : **2,90 €**

Lot de 10 chouquettes (Les jeudis uniquement) : **2,00 €**

Grande brioche : **6,90 €**

Grande brioche avec des pépites : **7,30 €**

# Le Fournil d'Émile

## Nos viennoiseries (Commandes ou périodes)



Kramique au sucre : 4,00 €

Mini viennoiserie : 0,55 € l'unité

Muffin : 2,10 €

Viennoiserie de la veille : 2,00 € (Service selon l'ordre d'arrivée)

Meringue : 1,25 €

Rocher / Financier : 2,70 €

Sablé de Noël : 3,80 € (Noël uniquement)

Sachet de chocolat : 7,00 € (Pâques uniquement)

Fougasse à l'anis : 3,20 € (sous commande)

# Le Fournil d'Émile

## Nos Pâtisseries : (individuelles)



Baba au rhum : 3,30 €

Cygne : 3,35 €

Éclair (Chocolat, café, vanille) : 3,00 €

Éclair pistache : 3,40 €

Finger : 3,65 €

Flan : 3,00 €

Forêt noire : 3,70 €

L'olivier : 3,65 €

Macaron (Chocolat, framboise) : 3,65 €

Tarte citron : 3,55 €

Tarte fruits (fraise, framboise) : 3,55 €

Tartelette (pomme, abricot, poire) : 2,55 €

Merveilleux : 3,50 €

Mignardises x12 : 11,30 €

Mille feuille : 3,30 €

Mousse : 3,65 €

Nid de pâque : 3,50 €

Opera : 3,65 €

Paris brest : 3,40 €

Royal choco : 3,50 €

Saint honoré : 3,20 €

Tropézienne : 3,30 €



Le Fournil d'Émile

# Une occasion spéciale ?

Offrez un “number cake” gâteau décoratif fait en forme de chiffre ou de lettre

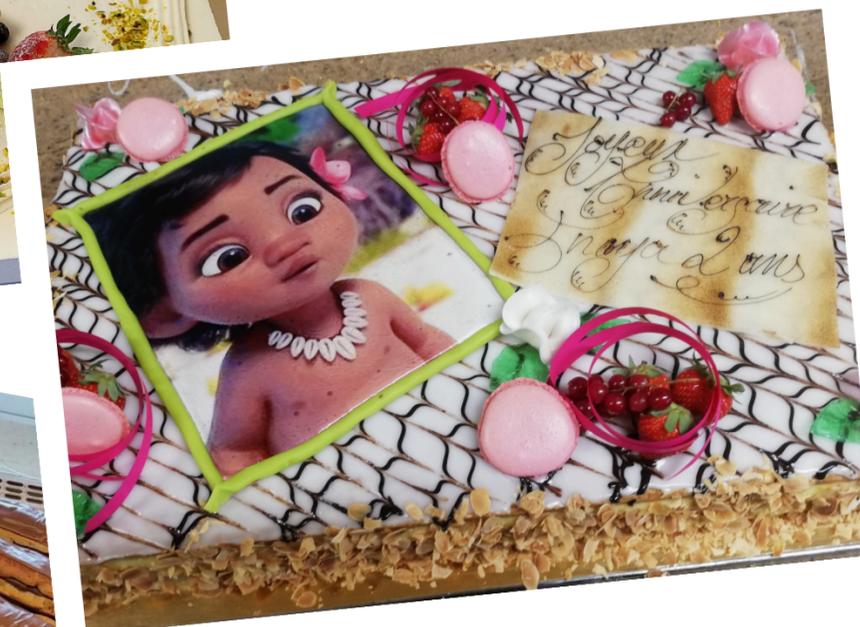




Le Fournil d'Émile

# Fruits ou chocolat ?

Toutes nos pâtisseries sont faites  
maisons et peuvent être  
conservée 72 heures au frigo.





## St honoré et pièces montées





# Le Fournil d'Émile

Dames blanches,  
mousses,  
tartes....





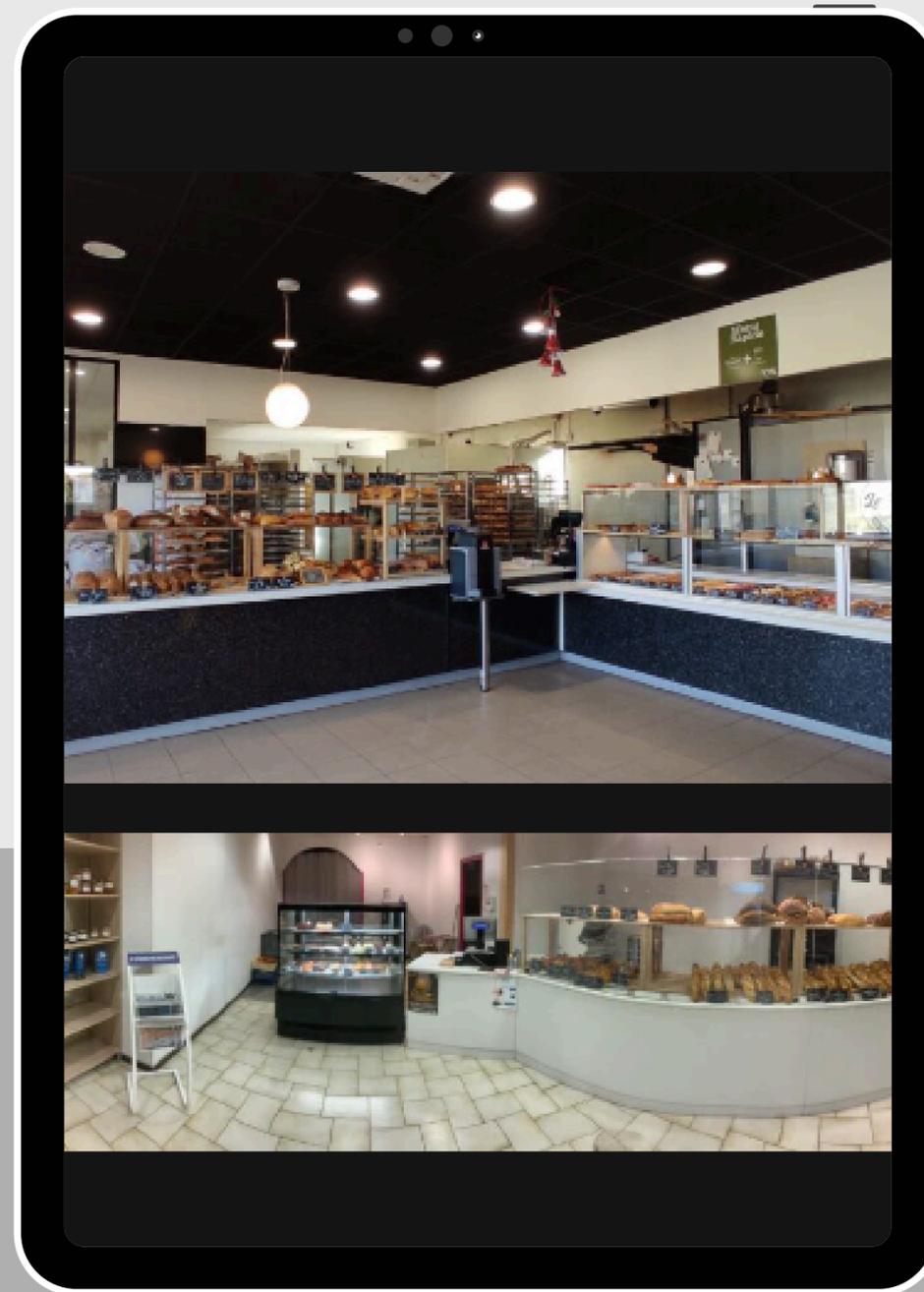
Le Fournil d'Émile

# Plus d'informations

 [fournil-emile.fr](http://fournil-emile.fr)

 04 68 13 08 55

 D11, 11160 Rieux-Minervois



---

[fournil-emile.fr](http://fournil-emile.fr)