

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 **(Lun, Mer, Sam)**

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 **(Mar, Jeu, Sam)**

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. **(Jeu, Sam, Dim)**

Pains soulignés : Bio

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 (72h a.l)

Mille-feuille : Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et rhum (48h a.l)

Fraisier, dame blanche, framboisier, poirier... : Génoise, crème diplomate et fruits frais (48h a.l)

Forêt noire : génoise chocolat, chantilly, griottines au kirsch (48h a.l)

Paris Brest : pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée (72h a.l)

Paris Rieux : pâte à choux fourrée d'une chantilly et d'un caramel beurre salé (72h a.l)

l'olivier : Mousse citron, crémeux citron avec un biscuit breton imbibé à la confiture d'olive (48h a.l)

Trianon : Mousse chocolat au lait sur un craquant praliné (48h a.l)

Royal choco : Mousse chocolat noir sur un craquant praliné (48h a.l)

Opéra : Biscuit Joconde, crème au beurre café, ganache chocolat (48h a.l)

Pièce montée : choux garnis de crème, pâtissière, nougatine, caramel (3 choux par personnes) (5j à.l)

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

Le Fournil d'Émile

Gros gâteaux

4 personnes : 13,95 €

6 personnes : 20,85 €

8 personnes : 27,75 €

10 personnes : 34,65 €

Gâteau supérieur à 12 personnes : 3,40 € la part

Pièce montée

(Pièce montée à partir de 12 personnes)

Pièce montée à la part : 4,15 € 3 choux par personne

Pièce montée à la nougatine : 4,65 € 3 choux par personne



Le Fournil d'Émile



Nos baguettes

Tradition : 1,25 €

Bagatelle : 1,30 €

Tradigrain : 1,40 €

Sésame : 1,35 €

Nos pains

Pain : 1,55 €

Pain XL : 2,65 €

Double tradition : 2,15 €

Zig Zag : 2,05 €

Petit pain / ficelle : 0,80 €

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

Pain ciabatta : 2,50 €

Pain de figue : 1,90 €

Céréales : 2,00 €

Cerleg : 2,55 €

Noix : 2,10 €

Maïs : 2,25 €

Gourmand : 3,15 € (noël)

Pain de mie : 2,05 €

Petit épeautre : 3,50 €

Petit seigle : 2,25 €

Pain sans sel : 1,15 €

Bagnat nature : 1,20 € (sous commande)

Blé ancien / Barbu : 3,75 €

Gros Campagne : 5,00 €

Petit Campagne : 2,30 €

Gros complet : 2,30 €

Sarrasin : 2,30 €

Pavé tradition : 1,35 €

Le Fournil d'Émile

Nos pains (boule)

Boule levain grande : 6,35 €

Boule levain moyenne : 3,75 €

Boule levain petite : 1,75 €

Moyenne boule : 1,30 €

Grosse boule : 1,55 €



Le Fournil d'Émile

Nos produits chauds

Pizzas : (Individuelles)

Jambon champignon : Base tomate, jambon blanc, champignons, emmental 3,20 €

3 Fromages : Base tomate, Fromage de chèvre, bleu, emmental 3,20 €

Poulet / poivron : Base tomate, poulet, poivrons, emmental 3,20 €

Merguez : Base tomate, merguez, oignons, emmental 3,20 €

Lardon Oignons : Base crème fraîche, lardons, oignons, emmental 3,20 €

Nos quiches : (Périodes)

Quiche lorraine : 2,95 €

Quiche chèvre : 2,95 €

Quiche poivrons : 2,95 €

Quiche poireaux : 2,95 €

Tartines : (périodes)

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

Plaques : (sous commande)

Plaque de quiche ou pizza : 37,00 €



Le Fournil d'Émile

Nos produits chauds



Friands :

Saucisse : Pâte feuilletée, Béchamel 3,20 €

Champignons : Pâte feuilletée, Béchamel, champignons 3,20 €

Chorizo - Poulet : Pâte feuilletée, Béchamel à la tomate, poulet, chorizo 3,20 €

Thon tomate olive : Pâte feuilletée, Sauce tomate, thon, olive 3,20 €

Petits friands salés :

Pâte feuilletée :

Au choix : Fromage, saucisse, olive, chorizo 0,60 € (pièce) ou 6,05 € (assortiment de 12 pièces)

Croissant :

Croissant au jambon : Béchamel, jambon blanc, emmental, emmental râpé 3,20 €

Le Fournil d'Émile

Nos Sandwiches :

Jambon beurre : Beurre, jambon blanc 3,45 € (sous commande)

Jambon-emmental : Beurre, jambon blanc, emmental 3,45 €

Jambon de pays : Beurre, jambon cru, cornichons 4,15 €

Rosette : Beurre, rosette, cornichon 3,95 €

Brie : Beurre, salade, tomate, brie 4,45 €

Poulet : Beurre, salade, tomate, poulet, mayonnaise 4,55 €

Thon : Beurre, salade, tomate, thon, mayonnaise 4,25 €

Guacamole-poulet : Beurre, salade, tomate, guacamole, poulet, fromage frais 4,65 €

Guacamole-chèvre : Beurre, salade, tomate, guacamole, chèvre, fromage frais 4,65 €

Guacamole-saumon : Beurre, salade, tomate, guacamole, saumon fumé, fromage frais 4,65 €

Nos sandwichs 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 : 1,25 €

Croissant beurre : 1,30 €

Croissant nature : 1,15 €

Croissant aux amandes : 1,50 €

Chaussons au pommes : 1,65 €

Pains aux raisins : 1,50 €

Pains à l'anis : 1,40 €

Pain au Nutella : 1,65 €

Jésuite : 2,05 €

Petite brioche au sucre : 1,20 €

Bonhomme : 1,35 €

Crookie : 3,30 € (Croissant au cookie)

Cookie : 2,00 €

Brownie : 2,60 €

Baguette viennoise : 2,00 €

Carré au pignon : 3,00 €

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

Grande brioche : 7,10 €

Grande brioche avec des pépites : 7,35 €

Le Fournil d'Émile

Nos viennoiseries (Commandes ou périodes)



Kramique au sucre : 4,10 €

Mini viennoiserie : 0,60 € l'unité

Muffin : 2,20 €

Viennoiserie de la veille : 2,10 € (Service selon l'ordre d'arrivée)

Meringue : 1,35 €

Rocher / Financier : 2,80 €

Sablé de Noël : 3,90 € (Noël uniquement)

Sachet de chocolat : 7,10 € (Pâques uniquement)

Fougasse à l'anis : 3,30 € (sous commande)

Le Fournil d'Émile

Nos Pâtisseries : (individuelles)



Baba au rhum : 3,45 €

Cygne : 3,50 €

Éclair (Chocolat, café, vanille) : 3,15 €

Éclair pistache : 3,55 €

Finger : 3,80 €

Flan : 3,15 €

Forêt noire : 3,85 €

L'olivier : 3,80 €

Macaron (Chocolat, framboise) : 3,80 €

Tarte citron : 3,70 €

Tarte fruits (fraise, framboise) : 3,70 €

Tartelette (pomme, abricot, poire) : 2,70 €

Merveilleux : 3,65 €

Mignardises x12 : 11,45 €

Mille feuille : 3,45 €

Mousse : 3,80 €

Nid de pâque : 3,65 €

Opera : 3,80 €

Paris brest : 3,55 €

Royal choco : 3,65 €

Saint honoré : 3,75 €

Tropézienne : 3,85 €



Le Fournil d'Émile

Une occasion spéciale ?

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

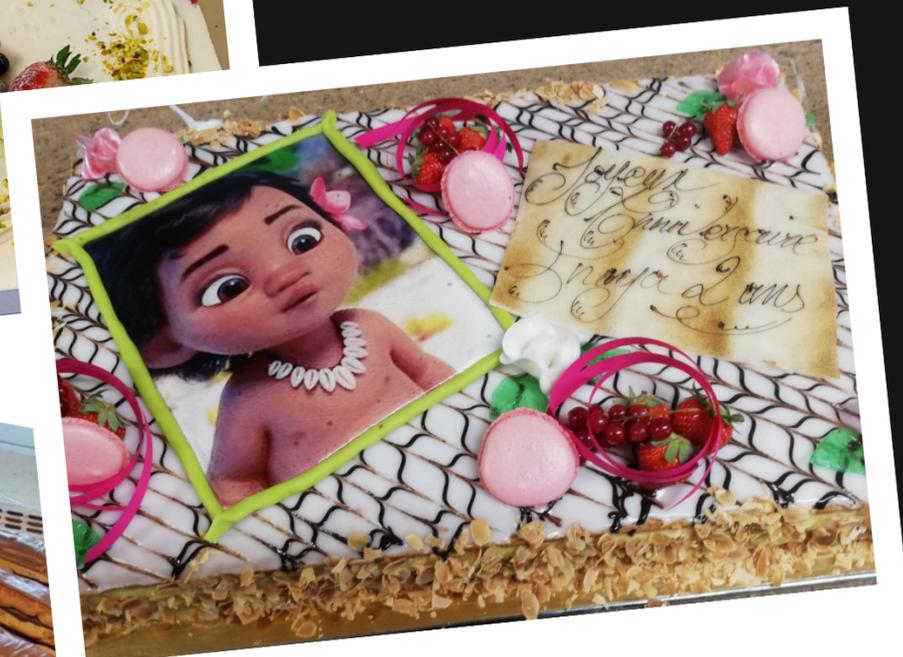
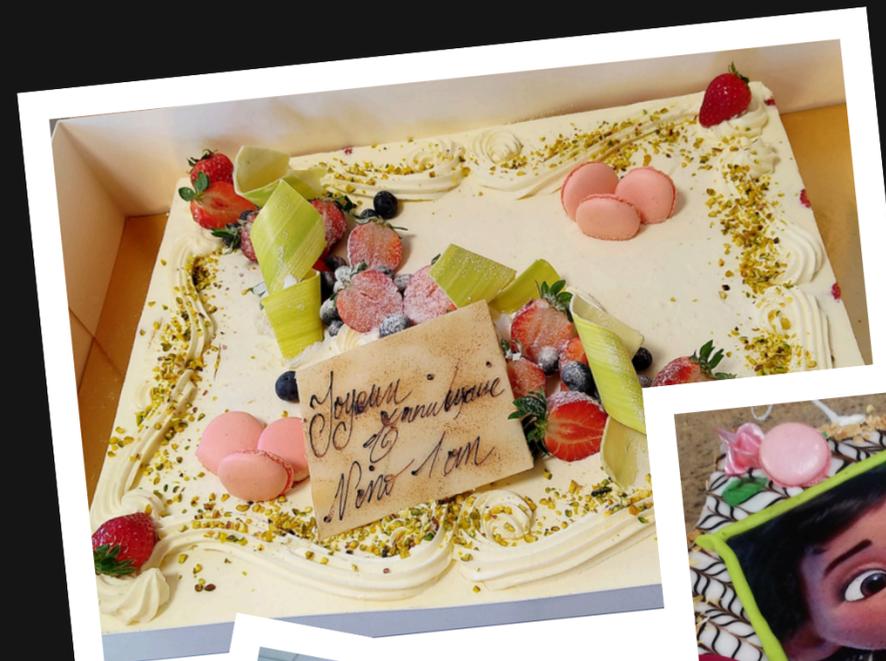




Le Fournil d'Émile

Fruits ou chocolat ?

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



fournil-emile.fr/

St honoré et pièces montées





Dames blanches,
mousses,
tartes....





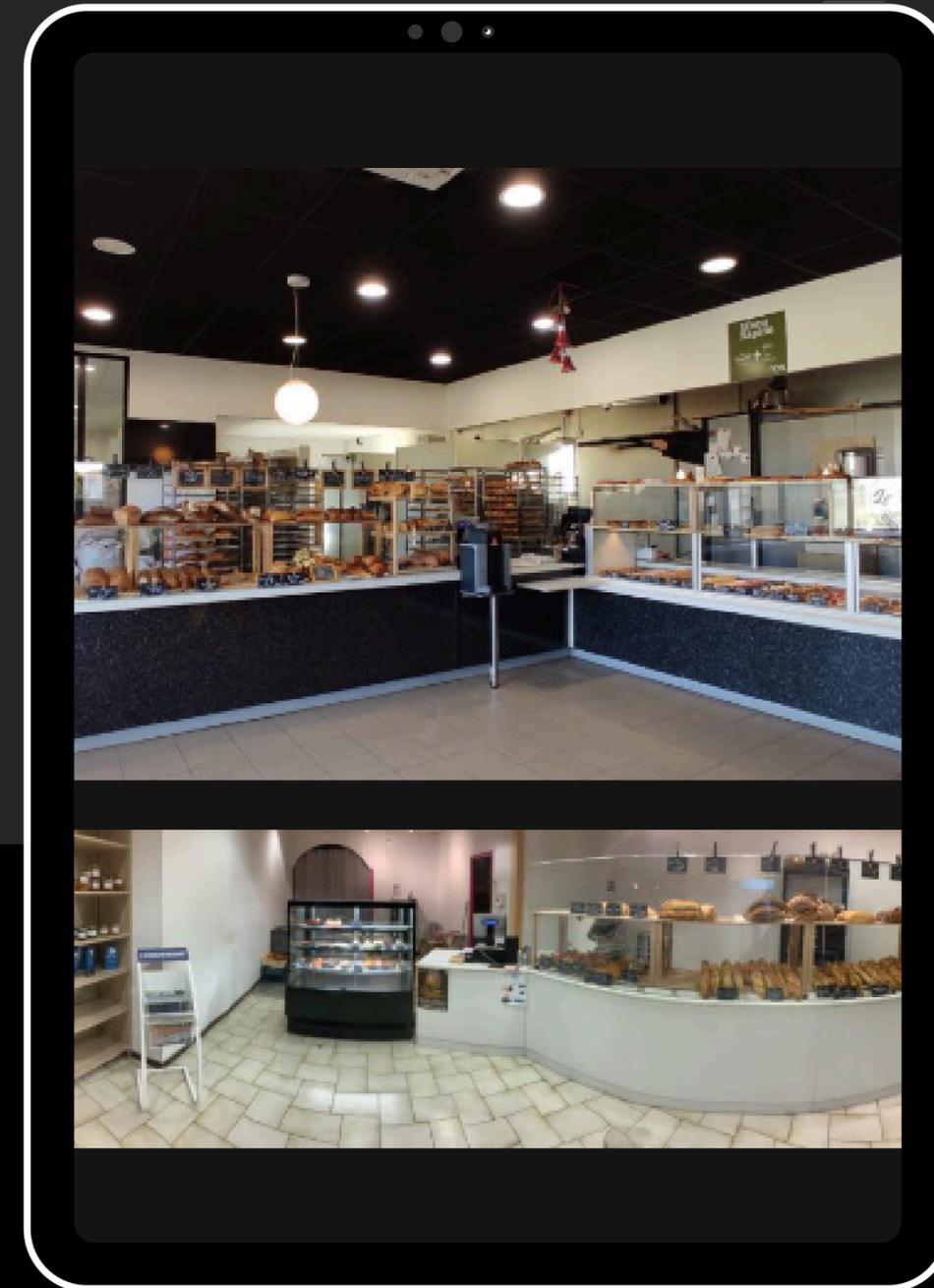
Le Fournil d'Émile

Plus d'informations

 fournil-emile.fr

 04 68 13 08 55

 D11, 11160 Rieux-Minervois



fournil-emile.fr