



# Chocolats de fête

Elu parmi les 150 meilleurs chocolatiers de France depuis 2014

Johann et toute son équipe vous proposent leurs chocolats issus d'une sélection rigoureuse des meilleures origines et soucieuse d'une démarche de développement durable. Notre gamme de ballotins festifs, de 140g à 1Kg, assortis de ganaches laits, noires et pralinés.

## NOS CENTRES DE TABLE SAPINS

tout chocolats lait ou noir enchanteront vos convives pour accompagner vos cafés ou digestifs, rien ne se perd, tout se mange.



SAPIN

## NOS PANIERS RUSTIQUES

composés de spécialités "Petit Menhirs" : Boules Penn-Du au caramel au beurre salé et chocolats mendiants. L'indispensable à offrir ou pour vos soirées télé...



NOS PANIERS



Primé par Le club des croqueurs de chocolats, Salon du chocolat Paris

Conseils de dégustation : conserver les chocolats entre 16 et 18°C, à l'abri de la lumière, des odeurs, de l'humidité et de la chaleur. Durée optimale de conservation : 1 mois maximum pour sentir toutes les saveurs et les arômes des bonbons. Ne jamais les conserver au réfrigérateur, les déguster à température ambiante.

Pour un meilleur service et afin de mieux répondre à vos attentes, n'oubliez pas de passer commande

**Dernières prises de commandes pour Noël : Mercredi 21 décembre**

**pour la Saint-Sylvestre : Mercredi 28 décembre**

**Au-delà nous ne pouvons vous garantir le choix.**

**FERMÉ LE 1<sup>ER</sup> JANVIER**

**Horaires d'ouverture pour les fêtes**  
**Les samedis 24 et 31 nous vous accueillons de 7 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 00 à 18 h 00**

**OUVERT le dimanche 25 de 8 h 00 à 13 h 00**



**Régler à la commande C'est éviter l'attente !**  
**Nous vous conseillons de régler dès votre commande**  
**Retrait à l'arrière du magasin le 24 décembre :**  
**C'est simple et plus rapide**



[www.lefournildesmenhirs.com](http://www.lefournildesmenhirs.com)

Johann Joncour le Fournil des Menhirs Plomelin

*Toute l'équipe du Fournil des Menhirs vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année.*

Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie

# LE FOURNIL Johann Joncour DES MENHIRS



5, Hent Alexandre Massé  
29700 **PLOMELIN**  
 Tel : 02 98 94 24 65

[www.lefournildesmenhirs.com](http://www.lefournildesmenhirs.com)

# Nos Bûches

Retrouvez nos Bûches sur



Johann Joncour le Fournil des Menhirs Plomelin

[www.lefournildesmenhirs.com](http://www.lefournildesmenhirs.com)

## Bûche Désir

Biscuit brownies aux noix  
compotée de cerise griotte (sans alcool) et framboise  
Mousse chocolat noir grand cru

## Les Chocolatées



### Le Piano

Biscuit chocolat, croquant spéculos,  
crème brûlée vanille,  
mousse chocolat noir grand cru.



### La Chocolatée

Biscuit génoise chocolat,  
mousse chocolat blanc, lait et noir  
glacage noir.



### La Penn Du

Bûche chemisée de dacquoise amandes,  
mousse au chocolat noir  
et son cœur caramel au beurre salé  
sur fond de feuillantine.

## Les Fruitées



### La Melba

Dacquoise amande,  
coulis et dés de pêche de vigne  
et pêche sanguine, bavaroise vanille  
et compotée de pêche.



### La Fraîcheur

Dacquoise Amande,  
croustillant Fruits rouges,  
mousse légère citron-citron vert,  
compotée de fruits rouges



### La Tropicale

Dacquoise amande,  
croquant chocolat blanc,  
biscuit pistache, coulis mange,  
crème légère vanille chocolat blanc



### La bûche Sofa

Élégance, raffinement, légèreté...  
Onctueuse mousse chocolat blanc vanille,  
coulis de framboise, fond de crêpe dentelle  
chocolat blanc, biscuit amande.



### La Carapom'

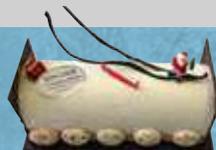
Biscuit joconde amande rayé chocolat,  
fine mousse caramel,  
compotée de pommes au beurre,  
caramel, croustillant caramel fleur de sel



### La Fruitée

Biscuit joconde framboises,  
bavaroise passion et bavaroise  
framboise, fourrée aux framboises,  
croustillant crêpe dentelle.

## Les Glacées



### La Glacée Vanille Caramel beurre salé

Dacquoise amande, cœur meringue,  
crème glacée vanille,  
crème glacée caramel fleur de sel



### La Glacée vanille-framboise

Dacquoise amande, cœur meringue,  
crème glacée vanille  
et sorbet framboise



### Le Nougat

Dacquoise amande, nougat glacé  
aux fruits secs abricots, figues,  
nougatine, noisettes et pistaches

## Les Gourmandes

Les bûches dans le respect des traditions. Crème au beurre, Praliné, Chocolat, Grand-Marnier, Café, Vanille.

## Nos Macarons



Caramel au beurre salé •  
Café •  
Pistache •  
Chocolat •  
Mangue •

• Framboise  
• Banane  
• Citron  
• Cassis  
• Miel amandes  
*au miel de chataigniers Bio*

## Nos Pâtes de Fruits

élaborées avec 60% de Fruits

Cassis  
Framboise  
Pomme  
Mangue/passion  
Passion abricot



# Nos Pains spéciaux

## La Festive

Nouvelle baguette de tradition française, Label Rouge,  
façonnée à la main. Elue Saveur de l'année.

## La Baguette du Patron

On ne peut imaginer passer les fêtes sans cette baguette  
spéciale aux graines. Vous l'apprécieriez d'autant plus si elle  
est dégustée en toute simplicité

## Le Santig aux graines

Du lin bleu et du jaune, du pavot, millet et soja viennent  
sublimiser ce pavé sur une base de farine d'orge toastée.

## Le Campagne

Il se marie avec tout : l'indispensable.

## Le Seigle

Un grand classique particulièrement apprécié  
avec les fruits de mer.

## Le Seigle citron

C'est notre préféré à cette période de l'année, car déjà assai-  
sonné il relève vos fruits de mer.

## Le Santig

Le mariage de l'orge grillé et du sarrasin  
lui confère un goût de noisette, il est idéal pour vos fromages.

## Le Banetton

Pain à l'ancienne Label Rouge, il détrône le pain de mie.  
C'est le favori pour accompagner foie gras et saumon.

## Le Pain d'Epices

Au goût d'antan tant pour le foie gras  
que pour les goûters gourmands.

## Le Pain aux Figs

Une base de pain de campagne encore plus moelleux,  
des figues séchées, on pétrit le tout et le tour est joué.  
Nous le conseillons surtout pour le foie gras et les fromages.

## Le Céréale et le Complet

Ceux qui les ont goûtés les ont forcément adoptés !

## La Tourte Bio

Élaborée à partir d'une farine biologique Type 80  
issue d'une longue fermentation sur levain liquide.

## Le Pain des Gaulois

Notre dernier né... farines : de froment, d'orge toasté,  
tournesol concassé, blé noir, mélange de six graines,  
et fruits secs noisettes, figues et raisins.

## Le Pavé Sarrazin

Un savant mélange de farine de blé et de farine de sarrazin  
breton, il accompagnera parfaitement vos fruits de mer.

## Le Maïs

Un doux mélange de moelleux, salé et sucré issu de Farine de  
maïs Bio un régal pour accompagner le fromage et foie gras.

## Le Country

Un pain typé nordique avec ses graines de courge, lin,  
tournesol, sésame et flocons d'avoine. Sa farine complète, blé,  
seigle, orge et malt. Idéal pour fromage et fruits de mer.

## Le Pain de Mie

En petit rond, pour les toasts individuels ou en grand carré.  
l'incontournable pour vos canapés et foie gras.

Apéritifs et Mises en bouche  
sur commande 72h à l'avance

réductions sucrées / petits fours salés / navettes à garnir

