

# Découvrez nos Délices Chocolatés

100 % Beurre de Cacao

- Douceurs fruitées,
- Gourmandises fourrées,
- Séduction croquante...

*Mais aussi nos moulages fait maison.*

## Notre Gamme de pains Bio

Certifiés Ecocert

- Le Cousin,
- La Cousine,
- L'Authentique,
- La Tradition.

### *Nos horaires d'ouverture pour Noël 2010*

*le vendredi 24 Décembre 2010 :  
de 5 h 30 à 14 h 00*

*Nous serons fermés les 25, 26 et 27 Décembre 2010.*

*Pour une meilleure organisation, nous vous remercions de passer vos commandes au plus tard le dimanche 19 Décembre 2010 au soir.*

*Nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année.*

# Au Fournil

# d'Ottrott

*Votre Boulanger vous invite à découvrir ses Merveilles. Laissez vous guider  
tout au long de votre dîner... Régalez Vous...*

**Boulangerie Au Fournil d'Ottrott**

**12, Route de Klingenthal**

**67530 Ottrott**

**Tél / Fax : 03 88 95 92 18**

## L'apé ritif

*Bonsoir,  
Installez Vous confortablement près de la  
cheminée, la salle à manger s'illumine,  
le boulanger vous propose de débiter par :*

En suggestion

- Notre Kougelhopf salé
- Nos Bretzels  
(sel, pavot, sésame, gruyère),
- Nos pains surprises  
(Natures ou garnis),
- Nos Grandes Bretzels  
(Natures ou garnis),
- Nos Mawricettes  
(Natures ou garnis),
- Notre Baguette Vosgienne  
(Lard, gruyère).

*Le Boulanger s'est enfin endormi. Mais que vous a-t-il préparé pour agrémenter vos entrées, votre plat principal et les délices du fromager?*

## L'En- trée      Le Plat principal      Le Fromage

En suggestion

### - Le foie Gras :

Campagne bio, Figue,  
Pain de mie,  
Navette briochée, Champêtre.

### - Les Fruits de Mer :

Campagne bio,  
Seigle de Munich.

### - Les Poissons :

Seigle de Munich, Bière,  
Tradition.

### - Les Volailles :

Cousine, Céréales, Automne,  
L'Authentique.

### - Les Viandes Rouges :

Pain au fromage blanc, Bière,  
Bûcheron,  
Pain blanc, L'Authentique.

### - Les Gibiers :

Campagne bio, Automne.

### - Les Fromages :

Noix, Nordhändler, Ecureuil,  
Figue, Pain Paysan.

Et pour la décoration de vos tables :

- des petites boules individuelles,
- des marguerites,
- des sapins.

*L'Heure des délices sucrés approche pour le plus grand bonheur de vos papilles... Le Pâtissier sonne à votre porte et vous propose :*

## Nos bûches Traditionnelles

En suggestion

Choisissez votre crème :

- Au Beurre,
- Mousseline,
- Pâtissière.

Choisissez vos parfums :

- Vanille,
- Chocolat,
- Café,
- Kirsch,
- Praliné,
- Grand Marnier.

4 - 6 personnes : 12,90 €  
10 - 12 personnes : 25,80 €  
15 personnes : 32,25 €

## Nos Nouveautés 2010

Commandez entre le 30 Novembre et le 10 Décembre et Bénéficiez d'une remise de 10% sur les nouveautés 2010.

### - La Lumière de Sapin :

Biscuit à la noisette, compotée d'abricot, bavaroise à la noisette, glaçage au chocolat au lait, noisettes caramélisées.

### - La Fraîcheur de Noël :

Biscuit brownie, crémeux au caramel et à la framboise, mousse au chocolat au lait et au citron, glaçage au chocolat.

### - Le Plaisir des Bois :

Biscuit aux amandes, compotée à la fraise, crémeux à la fraise, mousse aux fruits rouges, crème au citron, mousse au citron.

### - La Neige en Douceur :

Biscuit Coca, compotée de citron vert, crème au citron vert, mousse au fromage blanc.

4 - 6 personnes : 16,50 €  
10 - 12 personnes : 33 €  
15 personnes : 41,25 €

## Nos rondeurs de Noël

### - Le Framboisier :

Mousse vanille avec des framboises.

### - La Vosgienne :

Chocolat et Framboises.

### - La Tarte ou Biscuit aux fruits,

### - La Forêt Noire,

### - La Mousse aux 3 Chocolats.

4 - 6 personnes : 15 €  
8 - 10 personnes : 25 €  
12 personnes : 30 €

*Et enfin, après cette longue journée riche en émotions, un bon café accompagné de petits Brédeles...*

Et le 25 au matin, le Boulanger vous propose de débiter par :

- Une Bûche,
- Un Chinois,
- Un Chinois aux pépites de chocolat,
- Un Streussel,
- Un Kougelhopf,
- Un gâteau à la Cannelle,
- Un Citrontröcker,

qui réuniront à nouveau toute la famille pour un réveil plein de Bonheur...