



Spécialité du fournil



le gâteau de ménage



la sèche du Haut-doubs

Les chocolats



Vachemallow



Belles comtoises



Douceur saugais

Le Fournil Saugais

L'artisan de tous vos instant...

Tarif 2025-2026



PROPOSITION

ENTREMETS



Horaire d'ouverture :

Lundi : fermé

Mardi : 6h-13h / 15h-19h

Mercredi : 6h-13h / 15h-19h

Jeudi : 6h-13h / 15h-19h

Vendredi : 6h-13h / 15h-19h

Samedi : 7h-12h30 / 15h-18h30

Dimanche : 7h-12h

Tous nos produits sont "faits maison"

03.81.43.37.14

6, avenue Jean de Lattre, 25650 Gilley

NOS ENTREMETS GENOISE : 3,10€ la part

Le Framboisier :

Génoise, crème pâtissière légère, framboises, crème au beurre, copeaux de chocolat blanc

Le Fraisier : (en saison des fraises)

Génoise, crème pâtissière légère, fraises, copeaux de chocolat blanc

Le Mont-Blanc : (en saison des fraises)

Génoise, crème pâtissière légère, fraises, framboises fraîches, copeaux de chocolat blanc

Le Multifruit :

Génoise, crème pâtissière légère, mélange de fruits frais, meringue caramélisée, amande effilées

Le Vaucluse : (en saison des fraises)

Génoise, crème pâtissière légère, pistache, fraises, pâte d'amande

L'Ananas :

Génoise, crème pâtissière légère, ananas, meringue caramélisée, amandes effilées

Le Poirier :

Génoise chocolat, crème pâtissière légère, poires, amandes effilées, ganache chocolat

La Forêt noire :

Génoise chocolat, confit de framboises, crème légère chocolat, merline, chantilly, copeaux gianduja

NOS ENTREMETS FRAICHEUR : 3,40€ LA PART

Charlotte Mangue/Passion (uniquement en 6 ou 8 personnes) :

Biscuit cuillère, mousse passion, mousse mangue, glaçage mangue et fruits frais

Le Framboise Passion :

Biscuit Joconde à la framboise, coulis mangue passion, mousse framboises

Parfum des îles :

Daquoise coco, crémeux ananas, confit mangue ananas, crème bavaroise à la noix de coco

Le Tiramisu :

Biscuit cuillère, crumble café, crémeux café, mousse mascarpone, chantilly vanille

CRÈME AU BEURRE : 3,00€

Le Succès aux amandes :

Crème au beurre praliné, meringue, amandes grillées

Le Montagnon :

Biscuit (dora) noisettes, amandes, chocolat, crème au beurre praliné, copeaux gianduja

NOS ENTREMETS CHOCOLAT/CARAMEL : 3,60€ la part

Le Trois Chocolats :

Fin croustillant praliné, biscuit Joconde, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc et pépites de chocolat

Le Prince Noir :

Biscuit Joconde, croquant praliné, mousse chocolat, cacao

Le Croquant aux poires :

Biscuit amandes aux poires, praliné croquant, mousse chocolat

Le Piémontais :

Biscuit dacquois noisettes, mousse praliné, éclats de noisettes caramélisées, mousse chocolat

Le Corentin :

Fin croustillant praliné, dacquoise noisettes, crémeux chocolat lait, chantilly chocolat lait, plaque de chocolat

L' Ecuveuil :

Dacquoise noisettes, caramel beurre salé, mousse noisette

Le Caradélice :

Croquant praliné, biscuit Joconde, crémeux chocolat, mousse caramel, glaçage caramel

Tartes et feuilletages :

Base pate sucrée/ crème d'amande :

- tarte aux fraises (en saison) : 20€ / KG
- tarte aux framboises : 20€ / KG
- tarte citron meringuée : 18€/ KG

Tarte feuilleté aux fruits frais 6 ou 8 personnes : 20€ / KG

Le Number Cake : (base pate sucré) : 3.50€
ganache montée, fruit frais, chocolat....

Le Mille-feuille : 3.00€

Feuilletage, crème pâtissière vanille, fondant

Entremets glacé :

Le Vacherin : 3.00€

Glace vanille, sorbet framboise, meringue, chantilly

Glaces et sorbets (période estivale) :

- 8.5€ les 500g
- 12.5€ les 750g