Carte des pains

- Campailloux
- Céréales
- Complet (farine Bio)
- Seigle
- Maïs
- Epeautre (farine Bio)
- Baguette de Tradition
- Baguette aux céréales
- Pain de mie nature ou complet
- Pain aux noix raisins
- Pain figues noisettes

La commande est le meilleur moyen d'obtenir ce que l'on désire dans les meilleures conditions et permet un service plus rapide et sans attente

Pendant la période des fêtes
OUVERTURE

7h - 18h30 non stop le 24 Décembre

7h - 18h30 non stop le 31 Décembre

7h - 13h le 25 Décembre et le 1er Janvier

Fermeture le mercredi



Toute l'équipe vous souhaite de belles fêtes

GOURMANDES

Fêtes de fin d'année

2026

LE FOURNIL DE CORSEUL

18, rue de l'Arguenon
22130 Corseul

Tél : 02 96 27 92 12

Pour l'apéritif

Nos salés

Mini tartelettes

- Pizza
- Quiche
- Flamiche poireaux lardons
- Soubise oignons confits

Mini feuilletés

- Chorizo
- Saucisses cocktail
- Bisque de homard
- Allumette fromage cumin
- Pruneau bacon
- Pesto

Les bûches

Les glacées

Marrons d'Ardèche et vanille de Madagascar

Chocolat 70% et nougat
de Montélimar

Les fruitées

Bavaroise orange
suprême d'orange
et vanille de Madagascar

Ardéchoise
Mousseline de marrons
et mousse poire

Satin
Mousse chocolat blanc
mousse framboise

La coco passion
Coulis mangue, bavaroise noix de coco et mousse
de fruits de la passion

Les chocolatées

Craquisime
Mousse lactée chocolat, pralin craquant

Les bûches

Les pâtissières traditionnelles

- Café praliné
- Vanille caramel beurre salé
- Grand Marnier

Nos viennoiseries

- Kouglof, Stollen, brioche tressée
- Brioche Lorraine
- Brioché raisins ou nature (idéal foie gras)
- Brioche feuilletée
- Pain d'épices, cake Anglais, cake 12 fruits

Nos Gourmandises

- Chocolats
- Guimauve
- Financier
- Nougat au miel
- Petite lulu

A partir du 31 Décembre
Galette des Rois sur commande