

NOTRE CARTE
de fin d'année

FOURNIL HÉLIOS
- TONNEINS -



Nos bûches signatures

- BÛCHE EXCEPTION CHOCOLAT, BANANE, PASSION -

6/8 pers. 31€

Mousse chocolat au lait, compote passion banane,
mousse passion banane, feuillantine royale,
biscuits génoise et glaçage exotique.

- BÛCHE FRAMBOISE, PISTACHE -

4/6 pers. 19€

Mousse framboise, framboise pépin, crémeux pistache,
feuillantine chocolat blanc, biscuits génoise et glaçage rose.

- BÛCHE TROIS CHOCOLATS -

4/6 pers. 19€

Biscuits génoise cacao, mousse au chocolat blanc,
mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, glaçage cacao.

- BÛCHE BAVAROISE EXOTIQUE -

4/6 pers. 19€

Biscuits à la noix de coco garnie de mousse mangue passion,
de cubes de mangue et d'un coulis de mangue.

.....

Nos bûches crème au beurre

- PARFUMS : CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE, PRALINÉ -

4 pers. 15€ | 6 pers. 22€



Mignardises salées

Quantité préconisée pour un apéritif suivi d'un repas : 5 à 6 par personne. Les recettes sont composées de produits de saison.

CANAPÉS (plateau de 12 et 24) **1,10€/pièce**

FEUILLETÉS (plateau de 12 et 24) **1,10€/pièce**

MINI-BURGERS (plateau de 12 et 24) **1,60€/pièce**

GRIGNETTES GOURMANDES (plateau de 12 et 24) **1,30€/pièce**

Lardons chorizo, chèvre au miel, jambon, tomate, herbes.

.....

Mignardises sucrées

Quantité préconisée pour un dessert : 3 à 4 pièces par personne.

1,20€/pièce

**MACARONS, RUSSE, TROIS CHOCOLATS,
TARTE CITRON, CHOUX CHANTILLY, CHOUX CRÈME...**

Chocolats et gourmandises

Tous nos chocolats sont confectionnés à partir
de chocolat Valrhona.

COFFRET DE BONBONS AU CHOCOLAT

FLORENTINS COQUE CHOCOLAT

TUILES AUX AMANDES COQUE CHOCOLAT

COFFRET DE PÂTES DE FRUITS

.....



toute l'équipe du Fournil Hélios
vous souhaite de très belles fêtes de fin
d'année et vous remercie de votre fidélité !



Nos pains spéciaux

PAIN DE NOËL

Abricots, noisettes, Cranberry, figues. *Recommandation : fromages, entrées, charcuteries.*

PAIN DE SEIGLE / PAIN DE SEIGLE CITRON

Recommandation : entrées, huîtres, poissons et crustacés.

PAIN DE COURGE

Graines de courge, torréfiées au soja. *Idéal des entrées aux fromages.*

PAIN AUX FIGUES

Recommandation : entrées, salades et les fromages.

NORDIQUE

Mélange de cinq graines. *Recommandation : salades et fromages.*

PAIN AU MAÏS

Recommandation : entrées, plats et foie gras.

Nos pains

LA TONNEINQUAISE

Tradition française

Baguette de tradition française sur levain.

L'HÉLIOS

Farine de blé dur, recouvert de farine de semoule.

LA BAGUETTE AUX GRAINES

Baguette avec un mélange de graines torréfiées.

LA BAGUETTE

Farine de froment sur levain.

CHOUANE

Petits pains individuels.

CHOUANE GRAINES

Petits pains individuels.

TOUS NOS PAINS sont
fabriqués artisanalement

**Attention : pour une meilleure organisation,
les commandes sont à passer :**

- **Pour le 24** avant le 21 décembre
- **Pour le 25 - Noël** avant le 23 décembre
- **Pour le 31** avant le 28 décembre
- **Pour le Nouvel An** avant le 30 décembre

Fournil HÉLIOS

5 bis Allée du 11 novembre 1918, 47400 TONNEINS
Tél. 05 53 83 44 76

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



fournil Helios tonneins



fournil_helios_tonneins

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Mercredi 24 décembre de 6h30 à 19h00
Jeudi 25 décembre 6h30 à 13h00

Mercredi 31 décembre de 6h30 à 19h00
Jeudi 1^{er} janvier 2026 de 6h30 à 13h00