

Le Salé

Gougères	2 €/100g
Macarons Foie gras Spéculos	2.40 €/pièce
Cake Salé	12 €/pièce (450 g)
Olives & lardons, Tomates & chèvre ou Italien (coppa, roquette, parmesan)	
Plateau de 32 Petits Fours Salés (8 sortes x 4)	20 €
Quiche lorraine, Saucisse feuilletée, Quiche chèvre, Pruneaux au lard, Cake tomate & chèvre, Pizza, Cake aux olives & lardons, Mini gougère	

Les Pains

Pain Bavarais (300 g)	1.60 €
Pain à base de seigle et de levain naturel, au goût légèrement acidulé	
Idéal pour accompagner terrines, saumon fumé, rôtis ou fromages affinés	
Pain Fermier (500 g)	2.60 €
Pain rustique au levain, mie moelleuse et croûte dorée	
Idéal pour accompagner dinde, volailles rôties	
Pain aux Noix Torréfiées (300 g)	2.80 €
Pain parfumé moelleux aux noix légèrement torréfiées	
Sublime avec foie gras, fromages affinés ou terrines	
Pain aux Figues (300 g)	2.80 €
Pain gourmand aux figues moelleuses	
Idéal pour accompagner foie gras, magret de canard rôti ou fromages	
Pain Mendiant (300 g)	3.20 €
Pain riche en fruits secs	
Idéal pour accompagner un chapon aux marrons ou un vin doux	
Tourte de Meule (850 g)	6.00 €
Pain rustique à la farine de blé de meule et à la mie généreuse	
Idéal pour accompagner beurre, confitures maison ou plateau de fromages	
Pain Norvégien (500 g)	6.50 €
Pain rustique aux graines et céréales, légèrement sucré	
Idéal avec saumon fumé, crustacés, fromages frais ou plats nordiques	
Tourte de Seigle (850 g)	7.00 €
Pain dense et parfumé, réalisé avec farine de seigle complète et levain	
Idéal pour accompagner pot-au-feu, gibier ou plats mijotés	

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

Nous ne prenons pas de commandes pour les 23, 24, 25, 30 et 31 décembre.

Tous les produits seront disponibles en quantité suffisante ces jours-là.



Horaires d'ouverture

Horaires spéciaux Noël / Nouvel An :

23 décembre : 7h00 - 19h30
24 décembre : 6h30 - 18h30
25 décembre : 7h00 - 13h00
31 décembre : 7h00 - 18h30
1er janvier 2026 : Fermé

Horaires habituels :

Mardi au samedi : 7h00 - 19h30
Dimanche : 7h00 - 13h30

Photographies : Romane Alkant. Création graphique : LES APPRÊTEURS - Ne pas jeter sur la voie publique.

Dardonville

24 Rue des Sablons
77300 FONTAINEBLEAU
Téléphone 01 64 22 24 14
Instagram : dardonville_fontainebleau

Dardonville
FONTAINEBLEAU

La
CARTE
DES
FÊTES

23 AU 31 DÉCEMBRE



BÛCHES, ENTREMETS, MACARONS,
PAINS SPÉCIAUX, PETITS FOURS...

Nos créations gourmandes de Noël *

Toutes les bûches sont de taille unique pour 6 personnes

Bûche Madagascar

Biscuit madeleine vanille, croustillant amande vanille, crèmeux vanille, mousse vanille.

39 €



Bûche Équateur

sans gluten

Biscuit chocolat, streusel chocolat, crèmeux chocolat noir, mousse chocolat noir aux éclats de chocolat et fleur de sel.

39 €



Bûche Provence

Biscuit amande framboise, croustillant framboise, compotée de framboise, mousse framboise.

39 €

Bûche au format individuel

5.20 €



Bûche Piémont

sans gluten

Biscuit moelleux noisette, croustillant noisette, crèmeux noisette et caramel onctueux, mousse noisette.

39 €



Entremet Sicile

Biscuit moelleux pistache, croustillant pistache, crèmeux pistache, mousse pistache.

39 €



Macarons Champagne rosé

2.20 €/pièce

Marrons glacés

2.50 €/pièce

Cake Sucré

Chocolat-Noisette ou Cerise-Pistache

12 €/pièce (450 g)

Pain d'épices Maison

12 €/pièce (450 g)

Panettone Traditionnel

14.90 €/pièce

Brioche au levain

Gâteau traditionnel de Noël en Italie aux cédrats et Oranges

14 €

Régllette de 10 macarons

(composée de 10 saveurs)

Vanille, Chocolat, Pistache, Citron, Framboise, Caramel au beurre salé, Mangue-Passion, Cassis, Coquelicot et Noix de coco

22 €

Plateau de 20 Petits Fours Sucrés

(10 sortes x 2)

Choux crumble vanille, Paris-Brest, Tarte citron meringuée, Mini Baba, Entremet Exotique, Choux Chocolat, Tartelette fruits rouges, Choux pistache, Entremet fruits rouges et Tartelette myrtilles