

Le Salé

Gougères 2 €/100g

Macarons Foie gras Speculos 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 gougères

Les Pains

Pain Bavaois (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

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

Dardonville

24 Rue des Sablons

77300 FONTAINEBLEAU

Téléphone 01 64 22 24 14

Instagram : dardonville_fontainebleau

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

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, crémeux vanille, mousse vanille.

39 €



Bûche Équateur

sans gluten

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

39 €



Bûche Piémont

sans gluten

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

39 €



Bûche Provence

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

39 €



Bûche au format individuel

5.20 €

Entremet Sicile

Biscuit moelleux pistache, croustillant pistache, crémeux pistache, mousse pistache.

39 €



Macarons Champagne rosé

2.20 €/pièce

Marrons glacés

2.50 €/pièce

Cake Sucré

12 €/pièce (450 g)

Chocolat-Noisette ou Cerise-Pistache

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

Réglette de 10 macarons (composée de 10 saveurs)

14 €

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

Plateau de 20 Petits Fours Sucrés (10 sortes x 2)

22 €

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