

# Fournil

LA BUTTE

1952



RUE DE LA MER  
PLOUIDER



Nous avons repris l'utilisation du fournil du village pour faire un lieu de communauté autour du pain, pour redonner le plaisir d'un pain naturel, sain, au goût authentique.

«Aujourd'hui, nous voulons faire un pain plus sain, faire un pain plus vrai.»

*Nicolas Conraux*

## GRANDS GATEAUX

Millefeuille	4 parts	16,80
<i>Feuilletage caramélisé, crème pâtissière, crème chantilly et praliné à la vanille</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Eclair vanille et pécan	4 parts	16,80
<i>Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille et praliné pécan</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Eclair Paris-Brest	4 parts	18,00
<i>Pâte à choux, mousseline au praliné et fruits secs caramélisés</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
<i>À commander 48h à l'avance</i>		
Chou sarrasin caramel	4 parts	16,80
<i>Chou craquelin sarrasin, caramel et praliné sarrasin, crèmeux sarrasin</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Entremet chocolat	4 parts	18,00
<i>Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66% croustillant praliné amandes et noisettes</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Tarte au chocolat	4 parts	16,80
<i>Sablé chocolat fleur de sel, crèmeux au chocolat chaud, crèmeux cardamome</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Tarte au citron	4 parts	17,60
<i>Pâte sucrée, mousse et crèmeux citron jaune, meringue italienne</i>	6 parts	26,40
	8 parts	35,20
Entremet pamplemousse kiwi	4 parts	18,00
<i>Mousse au Tonic et gingembre, confit de kiwi et pamplemousse</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Tarte aux poires	4 parts	16,80
<i>Crème d'amandes, crème pâtissière au mélilot, confit de poire et poires conférence</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Baba	4 parts	16,80
<i>Baba imbibé au sirop d'agrumes et rhum flambé, confit d'agrumes et chantilly à la vanille</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60

Millefeuille	4,20
<i>Feuilletage, crème diplomate à la vanille</i>	
Éclair vanille et pécan	4,20
<i>Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille et praliné pécan</i>	
Éclair Paris-Brest	4,50
<i>Pâte à choux, craquelin, crèmeux praliné noisette</i>	
Petit chou chantilly	1,40
<i>Pâte à choux, chantilly</i>	
Petit chou réduction	1,60
<i>Pâte à choux, diplomate chocolat, café, mousseline praliné</i>	
<i>À commander 48h à l'avance</i>	
Chou sarrasin caramel	4,20
<i>Pâte à choux et craquelin sarrasin, crèmeux et praliné sarrasin, caramel onctueux</i>	
Entremet chocolat	4,50
<i>Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66%, croustillant praliné amandes noisettes</i>	
Tarte au chocolat	4,20
<i>Sablé chocolat fleur de sel, crèmeux au chocolat chaud, crèmeux cardamome</i>	
Tarte au citron	4,40
<i>Pâte sucrée, mousse et crèmeux citron jaune, meringue italienne</i>	
Entremet pamplemousse kiwi	4,50
<i>Mousse au Tonic et gingembre, confit de kiwi et pamplemousse</i>	
Tartelette aux poires	4,20
<i>Crème d'amandes, crème pâtissière au mélilot, confit de poire et poires conférence</i>	
Baba	4,20
<i>Baba imbibé au sirop d'agrumes et rhum flambé, confit d'agrumes et chantilly à la vanille</i>	
Responsable aux raisins	3,20
<i>Brioche perdue et raisins macérés au rhum</i>	
Cheesecake Yannoh et noisette	4,90
<i>Croustillant de sarrasin germé, noisettes torréfiées et mison. Crème végétale à la purée de noisettes et avoine.</i>	
Crèmeux à la fève Tonka	4,90
<i>Crème Tonka, cuir de poire fermentée aux épices Tchai, poires pochées fermentées aux épices et shiokoji</i>	
Crème de Kouzou au chocolat	4,90
<i>Cuir de cacao cru et pommes. Crème à la fécule de Kouzou. Lait de soja, miel, chocolat et cacao cru</i>	
Yaourt amandes	3,50
<i>Purée d'amande, probiotiques, agar-agar (apporte un confort digestif et des bienfaits nutritionnels) + 1 euro de consigne pour la verrine</i>	

## LES PAINS

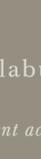
	POIDS	PRIX PIÈCE
<b>Baguette tradition</b>	250 g	1.20 €
<b>Ty trad</b>	170 g	0.90 €
<b>Ficelle</b>	170 g	0.90 €
<b>Epi Tradition</b>	250 g	1.40 €
<b>Pavé</b>	800 g	4.00 €
<b>Tresse</b>	550 g	2.80 €
<b>Tradition aux graines</b>	420 g	1.50 €
<b>Viennois sarrasin</b>	150 g	1.60 €
<b>Pain au sarrasin</b>	1.8 kg	21.06 €
<b>Pain au son d'avoine et miso de sarrasin</b>	1 kg	12.00 €
<b>Boule tradition</b>	600 g	3.00 €
<b>Boule tradition</b>	800 g	4.00 €
<b>T110</b>	320 g	3.40 €
<b>Seigle aux fruits secs</b>	1.9 kg	28.00 €
<b>Seigle</b>	900 g	9.00 €
<b>Pain au cacao</b>	320 g	3.60 €
<b>Pain de sarrasin au cidre, pommes et noisettes</b>	350 g	8.00 €
<b>Pain à la bière de Plouider</b>	840 g	15.00 €
<b>Nordique aux graines</b>	745 g	13.00 €
<b>Pain épautre et sésame</b>	955 g	11.50 €
<b>Pain à burger</b>		1.20 €

## LES VIENNOISERIES

<b>Croissant</b>	1.10 €
<b>Pain au chocolat</b>	1.30 €
<b>Pain aux raisins</b>	1.50 €
<b>Kroasamann nature</b>	3.50 €
<b>Kroasamann aromatisé</b>	3.80 €

## LES SANDWICHES

<b>Jambon-fromage</b>	5.90 €
<b>Volaille-crudités</b>	5.90 €
<b>Terrine</b>	5.90 €
<b>Porc effiloché</b>	6.80 €
<b>Truite</b>	6.20 €
<b>Végétarien</b>	6.80 €
<b>Kroasamann jambon-fromage</b>	5.20 €
<b>Salade César</b>	5.90 €



RUE DE LA MER  
PLOUIDER

## PAIEMENTS ACCEPTÉS

prix TTC en euro - service compris  
Espèces, Chèques, CB Visa, Mastercard, Chèques vacances

Chaque changement à votre demande induira un supplément.  
Toute commande de dessert en cours de repas sera facturée à la carte.

Les produits de notre carte peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques... Cette liste est consultable sur simple demande.

[www.labutte.fr](http://www.labutte.fr)

*Établissement accessible PMR*