

QUE LES FÊTES COMMENCENT !



ANTOINE  
FORNARA  
Artisan Pâtissier Chocolatier

CRÉATIONS DE NOËL 2024

## Toute l'équipe de la Pâtisserie Chocolaterie Antoine Fornara vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

Pour vous régaler cette année, nous avons créé :

- des spécialités de bûches qui raviront les plus gourmands
- des bûches glacées aux saveurs délicates
- 2 beaux entremets pour Noël et la fin de l'année
- les classiques macarons pour les inconditionnels
- Un nouveau coffret signature de bonbons pralinés inédits
- de savoureux petits fours salés et sucrés pour vos buffets.

Et cerise sur le gâteau, découvrez en édition limitée « Un Noël tout chocolat\* » et son univers enchanté.

Commandez tranquillement à l'avance sur notre site internet ou en boutique.

Pour retirer vos commandes plus aisément, nous ouvrons notre Atelier A/F pour faciliter vos retraits. *(plus d'infos p. 19)*



**Ne tardez pas  
pour passer commande !**  
Vente et commande  
dans la limite  
des stocks disponibles  
pendant les fêtes.

\*disponible uniquement en boutique



1

# POUR VOS COMMANDES

Uniquement dans nos boutiques ou sur notre site internet.



À TOULOUSE :

- 31 avenue des Minimes
- 24 place Dupuy



www.antoinefornara.fr



Commandes  
régérées  
à l'avance

## PÉRIODES DE PRISE DE COMMANDES \*

Pour les 23 et 24 décembre

- du mardi 03 au vendredi 20 décembre

Pour le 31 décembre

- du mardi 03 au vendredi 20 décembre
- du jeudi 26 au dimanche 29 décembre

\* Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà de ces dates et horaires.

2

# POUR LE RETRAIT



31 avenue des Minimes  
31200 TOULOUSE



24 place Dupuy  
31000 TOULOUSE



Atelier de fabrication  
55 avenue Louis Breguet  
31400 TOULOUSE

**Attention ! 3 sites pour retirer vos commandes les 24 et 31 :**

- 31 avenue des Minimes **de 9 h à 17 h**
- 24 place Dupuy **de 10 h à 17 h**
- 55 avenue Louis Breguet **de 8 h à 14 h**



Retirez vos bûches glacées avant le 23 décembre.  
Pas de retrait de bûches glacées les 24 et 31 décembre.

Nous ne prenons aucune commande  
par téléphone, par e-mail ni par message vocal.



# ON VOUS ACCUEILLE PENDANT LES FÊTES

Pour vous permettre de faire vos derniers achats en toute tranquillité,  
nous ouvrons exceptionnellement nos boutiques pour mieux vous servir.

DATES / HORAIRES EXCEPTIONNELS POUR LES FÊTES		
31 avenue des Minimes	<ul style="list-style-type: none"><li>• lundi 16 décembre</li><li>• lundi 23 décembre</li><li>• mardi 24 décembre</li><li>• lundi 30 décembre</li><li>• mardi 31 décembre</li><li>• lundi 06 janvier 2025</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>de 10 h à 19 h 30</li><li>de 8 h à 19 h 30</li><li>de 8 h à 18 h</li><li>de 8 h à 19 h 30</li><li>de 8 h à 18 h</li><li>de 8 h à 19 h 30</li></ul>
24 place Dupuy	<ul style="list-style-type: none"><li>• lundi 23 décembre</li><li>• mardi 24 décembre</li><li>• lundi 30 décembre</li><li>• mardi 31 décembre</li><li>• dimanche 05 janvier 2025</li><li>• lundi 06 janvier 2025</li><li>• dimanche 12 janvier 2025</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>de 10 h à 19 h 30</li><li>de 9 h à 18 h</li><li>de 10 h à 19 h 30</li><li>de 9 h à 18 h</li><li>de 9 h à 13 h</li><li>de 9 h à 13 h 30</li><li>et de 15 h à 19 h 30</li><li>de 9 h à 13 h</li></ul>



Après les fêtes, la fête continue !

## LA GALETTE FRANGIPANE

disponible à partir du jeudi 02 janvier 2025

## LA BRIOCHE DES ROIS ET LE LIMOUX

disponible à partir du vendredi 03 janvier 2025



# SÉLÉNÉ

*Biscuit tendre aux amandes sur un sablé praliné, crème brûlée à la vanille grillée de Madagascar et mousse chocolat noir 65% de cacao des îles Grenadines. Le tout surmonté d'une mousse chocolat vanille.*



Taille unique – 6 personnes : **38€**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja*



## JE COMMANDE

### OÙ ?

- en ligne :  
[www.antoinefornara.fr](http://www.antoinefornara.fr)  
ou sur place :
- 31 avenue des Minimes
  - 24 place Dupuy

### QUAND ?

#### POUR LES 23 ET 24

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12

#### POUR LE 31 DÉCEMBRE

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12
- du jeudi 26/12
- au dimanche 29/12

## JE RETIRE

- dans l'une de nos 3 adresses
- horaires p.3

# PERSÉIS

*Biscuit moelleux à l'amande sur un sablé praliné croustillant, confit d'ananas au citron vert, mangues pochées, entouré d'une mousse légère à la vanille de Madagascar. Le tout surmonté d'une crème ananas, coco, citron vert.*



## JE COMMANDE

### OÙ ?

en ligne :  
[www.antoineformara.fr](http://www.antoineformara.fr)  
ou sur place :  
• 31 avenue des Minimes  
• 24 place Dupuy

### QUAND ?

**POUR LES 23 ET 24**  
• du mardi 03/12  
au vendredi 20/12

**POUR LE 31 DÉCEMBRE**  
• du mardi 03/12  
au vendredi 20/12  
• du jeudi 26/12  
au dimanche 29/12

## JE RETIRE

- dans l'une de nos  
3 adresses  
- horaires p.3

Taille unique – 6 personnes : **38€**

Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja

# BÉROË

*Biscuit tendre amande citron, sur un sablé croustillant à la noisette, crémeux noisette et mousse lactée 38% de cacao des îles Grenadines. Le tout surmonté d'une mousse noisette vanille.*



Taille unique - 6 personnes : **38€**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja*



## JE COMMANDE

### OÙ ?

- en ligne :  
[www.antoinefornara.fr](http://www.antoinefornara.fr)  
ou sur place :
- 31 avenue des Minimes
  - 24 place Dupuy

### QUAND ?

#### POUR LES 23 ET 24

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12

#### POUR LE 31 DÉCEMBRE

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12
- du jeudi 26/12
- au dimanche 29/12

## JE RETIRE

- dans l'une de nos 3 adresses
- horaires p.3

# THALIE

*Biscuit moelleux aux amandes, sablé croustillant, mousse de marron sur un crémeux à la banane flambée et aux éclats de marron glacé. Le tout surmonté d'un suprême à la confiture de lait.*



## JE COMMANDE

### OÙ ?

- en ligne :  
[www.antoinefornara.fr](http://www.antoinefornara.fr)  
ou sur place :
- 31 avenue des Minimes
  - 24 place Dupuy

### QUAND ?

- POUR LES 23 ET 24**
- du mardi 03/12
  - au vendredi 20/12

**POUR LE 31 DÉCEMBRE**

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12
- du jeudi 26/12
- au dimanche 29/12

## JE RETIRE

- dans l'une de nos 3 adresses
- horaires p.3



Taille unique – 6 personnes : **38€**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja*

# CALLIOPE

*Biscuit moelleux au chocolat sur un sablé croustillant au chocolat, confit framboise griotte, mousse au chocolat noir 70% de cacao du Costa Rica. Le tout surmonté d'une crème au chocolat noir et à la fleur de cerisier.*



## JE COMMANDE

### OÙ ?

- en ligne :  
[www.antoinefornara.fr](http://www.antoinefornara.fr)  
ou sur place :
- 31 avenue des Minimes
  - 24 place Dupuy

### QUAND ?

#### POUR LES 23 ET 24

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12

#### POUR LE 31 DÉCEMBRE

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12
- du jeudi 26/12
- au dimanche 29/12

## JE RETIRE

- dans l'une de nos 3 adresses
- horaires p.3

Taille unique – 6 personnes : **38€**

Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja

BÛCHE GLACÉE

## LYRE

Assortiment de 6 sorbets (cassis, poire, framboise, fraise, citron vert et mangue), biscuit aux amandes et meringue italienne.



### JE COMMANDE

#### OÙ ?

en ligne :  
[www.antoineformara.fr](http://www.antoineformara.fr)  
ou sur place :  
• 31 avenue des Minimes  
• 24 place Dupuy

#### QUAND ?

**POUR LES 23 ET 24**  
• du mardi 03/12  
au vendredi 20/12

**POUR LE 31 DÉCEMBRE**  
• du mardi 03/12  
au vendredi 20/12  
• du jeudi 26/12  
au dimanche 29/12

### JE RETIRE

- Avant le 23 décembre  
dans l'une de nos  
3 adresses

Taille unique 4/6 parts : **35 €**

Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja

# AVELLANA

*Biscuit au chocolat, croustillant praliné, crème glacée à la noisette, feuilletés de chocolat noir craquants sur une crème glacée au chocolat au lait, recouverte d'une meringue italienne.*



Taille unique 4/6 parts : **35€**

Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja

BÛCHE GLACÉE



## JE COMMANDE

### OÙ ?

- en ligne :  
[www.antoinefornara.fr](http://www.antoinefornara.fr)  
ou sur place :
- 31 avenue des Minimes
  - 24 place Dupuy

### QUAND ?

#### POUR LES 23 ET 24

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12

#### POUR LE 31 DÉCEMBRE

- du mardi 03/12
- au vendredi 20/12
- du jeudi 26/12
- au dimanche 29/12

## JE RETIRE

- Avant le 23 décembre
- dans l'une de nos
- 3 adresses

BÛCHE GLACÉE

## ISLANDIS

*Biscuit moelleux aux amandes, sorbet cassis, sorbet poire et crème glacée aux marrons, recouverte d'une meringue italienne.*



### JE COMMANDE

#### OÙ ?

en ligne :  
[www.antoinefornara.fr](http://www.antoinefornara.fr)  
ou sur place :  
• 31 avenue des Minimes  
• 24 place Dupuy

#### QUAND ?

**POUR LES 23 ET 24**  
• du mardi 03/12  
au vendredi 20/12

**POUR LE 31 DÉCEMBRE**  
• du mardi 03/12  
au vendredi 20/12  
• du jeudi 26/12  
au dimanche 29/12

### JE RETIRE

• Avant le 23 décembre  
dans l'une de nos  
3 adresses



Taille unique 4/6 parts : **35€**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja*

À RETIRER UNIQUEMENT EN BOUTIQUE

# ÉDITION LIMITÉE

UN NOËL TOUT CHOCOLAT

*Retrouvez la magie de Noël  
avec ses personnages enchantés,  
ils vous attendent en boutique !*



Allergènes : fruits à coque, lait, soja

DISPONIBLE  
les 23 et 24  
décembre  
UNIQUEMENT  
SUR COMMANDE

Nous avons imaginé un écrin au décor magique tout chocolat et friandises chocolatées, pour sublimer vos repas de fêtes et finir l'année en beauté et en gourmandise !

## LES ENTREMETS DE NOËL..



### L'ENCHANTÉ

*Biscuit moelleux à l'amande sur un sablé croustillant, crémeux cacahuète, mousse chocolat au lait et crème vanille de Madagascar. Accompagné de sa sculpture chocolatée et de ses friandises de fin d'année (600g)*

Disponible en taille unique de 6/8 personnes : **75 €**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja, alcool.*

DISPONIBLE  
les 30 et 31  
décembre  
UNIQUEMENT  
SUR COMMANDE

# ET DE FIN D'ANNÉE



## LE PÉTILLANT

*Biscuit moelleux aux amandes sur un sablé croustillant praliné pétillant, framboises semi-confites, gelée de litchi et de champagne rosé, mousse à la vanille de Madagascar. Accompagné de sa sculpture chocolatée et de ses friandises de fin d'année (600g)*

Disponible en taille unique de 6/8 personnes : **75€**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja, alcool.*

# GÂTEAUX COCKTAIL



Disponibles en assortiment  
de 15 pièces uniquement : **28€**

*Miniatures des 5 sortes de bûches (2 pièces  
de chaque), 2 tartes citron meringuée,  
2 pecan pie, 1 hoyo (framboise/pistache).*

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja.*



## CANAPÉS & FEUILLETÉS

# BUFFETS DE FIN D'ANNÉE

Canapés disponibles en assortiment  
de 16 pièces uniquement : **30 €**

9 sortes :

*Saumon, foie gras, chèvre figue, magret  
séché parmesan, roquefort noix, œuf  
mimosa, crevettes, anchois tartare de  
tomates, poivron chèvre.*



Feuilletés disponibles en assortiment  
de 18 pièces uniquement : **18 €**

9 sortes :

*Feuilleté saumon, mini tarte chèvre épinard,  
roulé saucisse de Toulouse, rôlé saucisse  
Strasbourg, mini croque-monsieur, allumette  
fromage, mini pizza, mini quiche lorraine,  
mini tarte poireaux.*



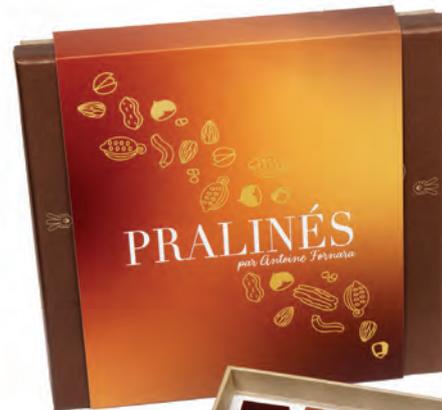
*Allergènes : blé, lait, œuf, fruits à coque, crustacé, poisson, sésame*

# LES CLASSIQUES

## LE COFFRET CHOCOLAT

Assortiment de 36 bonbons  
praliné signature : **30€**

*6 sortes : Turrón, Piémont,  
Toscane, Sichouan, Pinotte,  
Maracaibo*



## LE COFFRET MACARONS

Coffret 15 macarons : **22,50€**

*Allergènes : blé, fruits à coque, lait, œuf, soja.*

# L'ATELIER A/F\*



## LE PANETTONE

Spécialité italienne  
traditionnellement consommée  
à Noël.

*Brioche légère et parfumée aux  
écorces d'orange et cube de cédrat  
confit parsemé d'amandes effilées.*

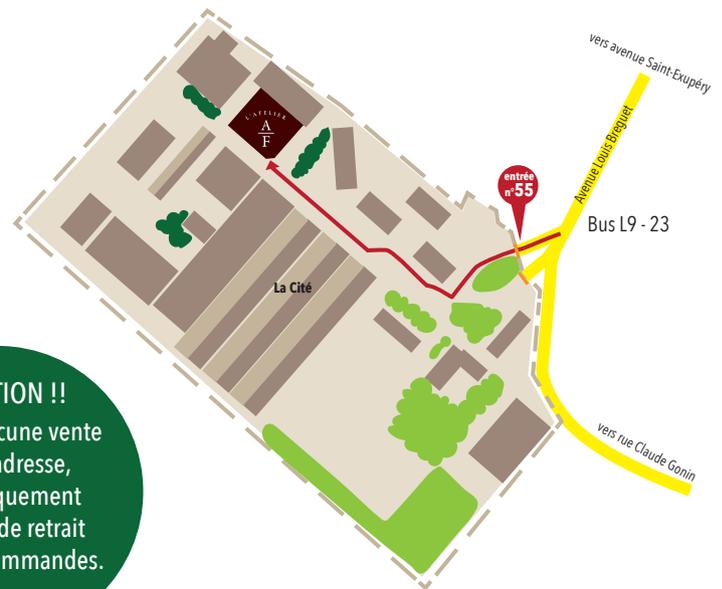
Disponible  
en taille unique : **14,50€**

L'ATELIER  
**A**  
—  
**F**

Notre équipe de pâtissiers et chocolatiers œuvre à présent dans le nouvel Atelier A/F, situé au sud de Toulouse.

*L'Atelier A/F c'est d'abord plus d'espace pour donner libre cours à notre créativité et vous proposer des pâtisseries aussi belles que bonnes et la possibilité de travailler des cacaos de qualité avec la plus grande finesse.*

Antoine Fornara



### ATTENTION !!

\*Il n'y a aucune vente  
à cette adresse,  
c'est uniquement  
un point de retrait  
pour vos commandes.

L'Atelier A/F  
55 avenue Louis Breguet - 31400 TOULOUSE

## NOS BOUTIQUES



31 avenue des Minimes  
31200 TOULOUSE  
05 61 22 53 42



24 place Dupuy  
31000 TOULOUSE  
05 61 45 98 08

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

**ANTOINE  
FORNARA**  
Artisan Pâtissier Chocolatier