

M A I S O N

*Foly*

Aux Délices de Villers

# *Un Noël Gourmand*



*Catalogue 2025*



# Apéritifs Froids et chauds

## **PAIN SURPRISE**

50 sandwichs (6/8 pers) : 49,00€

## **FOURS SALÉS A RÉCHAUFFER**

*Assortiments de fours salés à réchauffer.*

8 salés assortis : 7,60€

18 salés assortis : 17,10€

24 salés assortis : 22,80€

42 salés assortis : 39,90€



## **CANAPÉS FROIDS**

*Assortiments de canapés sur pain de mie maison.*

8 canapés assortis : 7,60€

16 canapés assortis : 15,20€

21 canapés assortis : 19,95€

42 canapés assortis : 39,90€



**Pensez à ramener un sac.**



# Entrées Froides et Chaudes

## **Terrine de foie de volaille à partager**

4/5pers : 5.50€

5/6pers : 7.50€



### **QUICHE**

(Lorraine, Poireaux ou Chorizo)

**2,50€**



### **MARMITTE**

(Crevettes, champignons, quenelles maison  
béchamel, pâte brisée)

**4,10€**

### **MACARON DE NOËL**

-Andouille/pomme  
-Chèvre/tomate séchée

**ou**

-Chèvre/miel  
-Saumon/boursin

**4,10€**

**NOUVEAUTÉ**

## **Bûche au saumon fumé à partager**

Saumon fumé, pain de mie, fromage frais, ciboulette, concombre, échalote.

(Uniquement en 8 pers : 33,60€)







# Bûches Traditionnelles

## À BASE DE GÉNOISE...

(bûches biscuits roulées traditionnelles)

**CAFÉ**

Génoise, crème au beurre café

**PRALINÉ**

Génoise, crème au beurre praliné

**CHOCOLAT**

Génoise, crème au beurre chocolat

**GRAND-MARNIER**

Génoise, Raisins,  
crème au beurre Grand-Marnier

## À BASE DE MERINGUE\*

**CAFÉ**

Meringue, crème au beurre café

**PRALINÉ**

Meringue, crème au beurre praliné

**CHOCOLAT**

Meringue, crème au beurre chocolat

**GRAND-MARNIER**

Meringue, raisins,  
crème au beurre Grand-Marnier

\*Disque de meringue  
Progrés d'amandes  
et de noisettes.

4 pers : 16,80€

6 pers : 25,20€

8 pers : 33,60€

10pers : 42,00€



# Bûches Signatures

## NOUVEAUTÉ 2025

### Quantité très limitée



\*Uniquement en  
8 personnes :  
39,60€

#### **\*Forêt praliné d'hiver**

Mousse noisette, crémeux caramel,  
morceau de brownies, meringue  
noisettes et amandes, pâte sucrée.

#### **\*Forêt des douces saveurs**

Mousse vanille, crémeux caramel,  
génoise chocolat, praliné cacahuète,  
joconde caramélisée, pâte sucrée.

#### **\*Traîneau d'éclats d'orange**

Mousse chocolat noir,  
insert et crémeux orange,  
joconde caramélisée, croquant à  
l'orange, pâte sucrée.



\*Uniquement en  
8 personnes :  
39,60€

#### **\*Traîneau gourmand**

Mousse chocolat blanc citronnée,  
crémeux et croquant pistache,  
joconde caramélisée, billes craquantes,  
pâte sucrée.



\*Uniquement en  
4 personnes :  
19,80€

#### **\*Chalet des poires**

Mousse chocolat noir,  
poires caramélisées,  
génoise chocolat,  
joconde caramélisée,  
pâte sucrée.





# Bûches Modernes

## À BASE DE MOUSSE AUX FRUITS

### **PLAISIR**

Pain de gène pistache, crémeux vanille,  
mousse aux fruits des bois

### **ROI SOLEIL**

Mousse abricot, crémeux framboise,  
insert gélifié framboise, biscuit amandes

### **NORMANDY**

Mousse pomme verte, ganache caramel,  
pommes cuites au beurre, biscuit amandes

### **TRÉSOR DES ÎLES**

Velouté de fruits exotiques, insert de fraise, biscuit amandes

4 pers : 18,00€

6 pers : 27,00€

8 pers : 36,00€

10 pers : 45,00€





# **À BASE DE MOUSSE AU CHOCOLAT**

## **PÉTILLANTE**

Mousse chocolat lait, praliné pétillant,  
billes croquantes, dacquoise noisette

## **CROUSTIPOP**

Mousse chocolat lait, insert ganache vanille,  
croquant caramel beurre salé, perles craquantes

## **DUO DE GUANAJA**

Mousse chocolat lait et noir, génoise  
chocolat et dacquoise noisette

## **TROIS CHOCOLATS**

Mousse chocolats Blanc/Lait/Noir, praliné  
croustillant, biscuit chocolat

4 pers : 18,00€

6 pers : 27,00€

8 pers : 36,00€

10pers : 45,00€







# ***Nos bûchettes individuelles***

## **À BASE DE MOUSSE**

(3,95€ l'unité)

### **Noisetta**

Mousse noisette, noisettes entières, glaçage rocher

NOUVEAUTÉ

### **Roi Soleil**

Mousse abricot et framboise, biscuit amandes

### **Trésor des Iles**

Mousse fruits exotiques et fraise, biscuit amandes

### **Duo de Guanaja**

Duo mousse chocolat lait et noir, biscuit chocolat

## **À BASE DE CRÈME AU BEURRE**

(3,95€ l'unité)

### **Chocolat**

Génoise, crème au beurre chocolat

### **Praliné**

Génoise, crème au beurre praliné

### **Café**

Génoise, crème au beurre café

### **Vanille**

Génoise, crème au beurre vanille

NOUVEAUTÉ

### **Grand-Marnier**

Génoise, crème au beurre au Grand-Marnier, raisins



# Nos Mignardises

## **Petits fours sucrés «Classique»**

8 sucrés : 7,60€

14 sucrés : 13,30€



20 sucrés : 19,00€

42 sucrés : 39,90€

## **Petits fours sucrés «Prestige»**

Uniquement en plateau de 12 sucrés : 19,80€



Composition:  
- 2 brownies pécan vanille  
- 2 coques macarons fruits  
- 2 choux citron meringué  
- 2 tartelettes caramel  
- 2 tartelettes framboise/pistache  
- 2 meringues avec fruits



**A noter, pour les 24/25 et 31 décembre,  
aucune personnalisation ne sera possible  
concernant l'ensemble des sucrés.  
Merci de votre compréhension.**





# Bûches Glacées

Glace ou sorbet, insert génoise et meringue  
amandes/noisette. Finition chantilly.

**CITRON / FRAISE**

**POIRE / Caramel**

**PASSION / CASSIS**

**CHOCOLAT / VANILLE**

**PISTACHE / FRUITS DES BOIS**

(4/6pers : 25,20€)

(6/8pers : 33,60€)

---

## Bûchettes glacées

NOUVEAUTÉ

Glace ou sorbet, insert génoise et meringue  
amandes/noisette. Finition chantilly.

**POIRE / CHOCOLAT**

**VANILLE / CHOCOLAT**

**FRAMBOISE / PISTACHE**

**FRAMBOISE / PASSION**

(4,20€/unité)



# Nos autres desserts glacés

4 pers : 16,80€ 6 pers: 25,20€ 8pers: 33,60€ 10 pers: 42,00€

## **Vacherin**

Meringue aux amandes,  
glaces ou sorbets aux  
choix, chantilly



## **Omelette Norvégienne**

Génoise aux amandes,  
glaces ou sorbets aux choix,  
meringue suisse



## **Plat en nougatine glacé**

(4,20€/pers)

Nougatine, boules de glaces ou  
sorbets aux choix, chantilly



Ces desserts peuvent être retirés avant le 24 ou le 25 décembre.

Merci de préciser la date souhaitée lors de la prise de commande.

Merci également de commander à l'avance, surtout pour les desserts glacés, afin de garantir les parfums et la taille que vous désirez.



# *Nos idées cadeaux*

## **Macarons**

En coffet de 5,10,15  
ou 20 macarons.  
(Chocolat, Citron, Café,  
Framboise, Pistache)



## **Ballotins de chocolats**

(Existe en 150g ,250g, 350g, 500g, 750g ou 1kg)  
ou en coffret

## **Pâtes de fruits**

(en coffret ou sachet)



## **Marrons glacés**

En coffret de 4,6,8 ou 12 unités)

## **Mais aussi ...**

**Paniers garnis, truffes, moulages de Noël,  
tablettes, fours secs, mendiants, orangettes,  
croustibilles....** ☆☆☆





# Commandes:

## Noël

*Pour mieux vous servir :*

Merci de commander avant :

**\*Le Samedi 20 Décembre**

Arrêt des commandes :

**\*Le Lundi 22 Décembre au soir**

## Nouvel an

*Pour mieux vous servir :*

Merci de commander avant :

**\*Le Samedi 27 Décembre**

Arrêt des commandes :

**\*Le Lundi 29 Décembre au soir**





# Horaires exceptionnels Noël

Dimanche 14/12 : ouvert de 7h à 19h.

Dimanche 21/12 : ouvert de 7h à 19h.

Lundi 22/12 : ouvert de 7h à 19h.

Mardi 23/12 : ouvert de 7h à 18h

Mercredi 24/12 : ouvert 9h à 18h.

Jeudi 25/12: ouvert de 8h à 19h.

**Fermeture les 15 et 16 Décembre .**

## Nouvel an

Dimanche 28/12 : ouvert de 7h à 17h.

Lundi 29/12 : ouvert de 7h à 19h.

Mardi 30/12 : ouvert de 7h à 19h.

Mercredi 31/12: ouvert de 8h à 18h.

**Fermeture le 1er Janvier 2026.**

**Réouverture le 2 Janvier 2026 de 9h à 19h.**







*La Maison Goly,*

*Steven et Thomas  
Ainsi que leur personnel  
vous souhaitent de*

*Joyeuses Fêtes de fin d'année!*

*Merci et à bientôt...*

*4 Place Maréchal Leclerc  
14310 Villers-Bocage  
02.31.77.15.42*

