



**ESPACE OCEANE RTE DE ST GILLES
85190 AIZENAY**

E-mail : les_fournees@wanadoo.fr

Site : www.fournees-de-la-vie.fr

Nous sommes une entreprise **artisanale***, créée en juin 1995.

Nous fabriquons des Spécialités Vendéennes,

en respectant les **recettes traditionnelles familiales**.

Elles sont transmises depuis plusieurs générations et **réalisées à la manière d'autrefois** : avec du bon beurre et de bons œufs comme le faisaient nos grands-mères. A travers nos produits, nous cherchons à faire redécouvrir aux consommateurs le goût de leur enfance, le goût des bonnes choses.

*** Produits frais sans colorant ni conservateur – Possibilité de congeler**

Voici un échantillon de notre gamme :



FION à l'ancienne

Autres noms : Fllon, Flun, Flan Maraichin, Fian

Le Fion est un dessert typique de l'ouest de la Vendée, réalisé traditionnellement pour Pâques.

La pâte subit une cuisson à l'eau (échaudé), puis est séchée, recuite au four en étant remplie d'œufs au lait lesquels sont traditionnellement parfumés à la cannelle et à la vanille.

PREFOU à l'ail frais

Ce pain est fourré au beurre à l'ail. Il est surtout utilisé pour l'apéritif après un passage au four. Il peut accompagner des viandes rouges ou des mogettes.

Autres parfums :

- pAin'PERO Sardine citronnée
- pAin'PERO Tomate Origan
- pAin'PERO Chèvre
- pAin'PERO Poulet Curry
- pAin'PERO Pruneaux Lardons



85190 AIZENAY - 02 51 94 62 63

LES FOURNÉES DE LA VIE

ARTISAN DEPUIS 1995



GÂCHE TRADITION

Autres noms : Gaishes, Alize vendéenne

La Gâche est un produit pascal en forme de pain court, présentant une grande incision longitudinale. Elle est traditionnellement parfumée au rhum. La crème fraîche ajoutée lui apporte une fraîcheur en bouche.

BRIOCHE TRADITION

Spécialité vendéenne de grande renommée. Autrefois, essentiellement fabriquée à Pâques et pour les grandes occasions. Sa texture est très moelleuse et légèrement parfumée à la fleur d'oranger.



GÂTEAU MINUTE Vendéen

Gâteau du sud de la Vendée d'excellente conservation. Prêt à servir en toute occasion, sa texture moelleuse se situe entre le savoie et le quatre quart.



LES FOURNÉES DE LA VIE

ARTISAN DEPUIS 1995



FOUASSE Campagnarde

La Fouasse est fabriquée au moment de Pâques dans les fermes du bocage vendéen. Elle possède une texture assez dense et est parfumée avec de l'eau de vie et de la fleur d'oranger.

BRIOCHE FEUILLETÉE

Cette brioche a pour particularité une structure feuilletée type croissant qui fait ressortir ses parfums naturels.
C'est un produit très fin et agréable au palais.



Vous pouvez l'utiliser tant en sucré qu'en salé ; comme une brioche traditionnelle ou bien comme le croissant au jambon, pour faire des toasts...



BOTTEREAUX

Autres noms : Tourtisseaux, Foutimassons, Merveilles...

Sorte de beignets vendéens fabriqués essentiellement pour mardi-gras.

Moelleux et parfumés à l'eau de vie, ils se dégustent à tout moment de la journée.

Encore meilleurs tièdes !