EDITION 2026

Bûches glacées
Fabriquées à la ferme

Le Fermier Gourmand

Toutes nos bûches (biscuits, glaçage, crémeux, coulis et glaces) sont réalisées par nos soins dans notre atelier à Lausselincq, avec des produits de qualité et le lait de notre ferme (lait de brebis et lait de vache). Chaque bûche est en édition limitée.

4 nouveautés 2026

et du croustillant dans nos recettes !

6 parts - 22€50
12 parts - 37€50



Sans gluten

LA SAUVAGE (vanille-châtaigne)

6 ou 12 parts

Une délicieuse bûche à base de crème glacée vanille aux éclats de marrons confits garnie d'un crème glacée à la crème de marron d'Ardèche sur un biscuit moelleux à la châtaigne. (lait de brebis)



Poires locales

LA REBELLE (poire - chocolat noir)

6 ou 12 parts

Une bûche façon Belle-Hélène sur un gâteau madelaine inbibé au sirop de poire, avec une glace yaourt poire et son coeur crème glacée chocolat noir nappé d'un coulis chocolat noir. (lait de vache)



L'OMELETTE LOZERIENNE (vanille/caramel)

8 parts 28€

La classique Omelette Norvégienne à flamber (ou pas!) : de la crème glacée caramel aux éclats de caramel salé Crunchy, avec un cœur crème glacée vanille tout recouvert d'une belle meringue italienne dorée sur une génoise moelleuse (lait de vache)



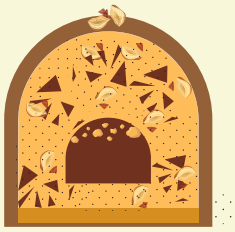
DÔMES INDIVIDUELS

en édition très limitée !

x1 - 5€50
x4 - 20€

Sur un croustillant et un biscuit, découvrez l'alliance de la glace et du croquant de la meringue surmonté d'un chocolat aux éclats d'amande craquant.
Parfums disponibles : caramel, vanille, cassis, poire

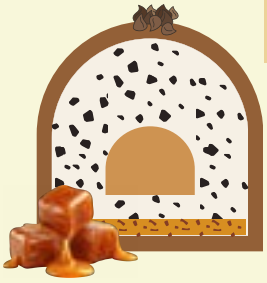
LA MERVEILLEUSE (vanille-noisette)



Une délicieuse bûche à base de crème glacée vanille aux éclats de noisettes caramélisées et chocolat au lait, garnie d'un crémeux noisette sur un sablé croustillant, avec un glaçage noisette et noisettes caramélisées. (lait de brebis)

6 parts
25€

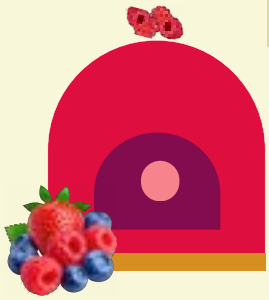
LA GOURMANDE (nature-caramel)



Une bûche savoureuse, composée d'une crème glacée fleur de lait (nature) et copeaux de chocolat, garnie d'une crème glacée caramel au beurre salé et éclats de caramel salé crunchy, sur un croustillant chocolat au lait et financier aux éclats de chocolat. (lait de brebis)

6 ou 12 parts

LA FRUITEE (framboise-fraise-cassis)



Une bûche légère aux 3 fruits rouges, avec une glace yaourt framboise et son coeur crémeux fraise dans un insert glace yaourt cassis sur un croustillant chocolat blanc et une généreuse dacquoise coco-amande et framboises. (lait de vache)

6 ou 12 parts

L'EXOTIQUE (coco - mangue/passion)



Une bûche exotique sur une dacquoise coco-amande, avec une glace yaourt coco et son coeur glace yaourt mangue-passion nappé d'un coulis mangue-passion (lait de vache)

6 ou 12 parts

Galette glacée : réveillon ou épiphanie ?



20 exemplaires uniquement!

De la pâte feuilletée artisanale Lozérienne du Croquant Gourmand, de la glace vanille à l'extrait d'amande, un coulis caramel onctueux, des amandes effilées torrefiées et de la meringue italienne pour isoler la glace.
Le principe : du chaud/froid - Passez quelques minutes votre galette au four pour réchauffer la pâte. La glace reste froide : originale et délicieuse ! Fève et couronne incluse.

6 parts
28€50



Nouveau : www.lefermiergourmand.com
Expédition dans toute la France via Chronofreeze

Donne ton avis ici !

Le Fermier Gourmand - Lausselincq - 48340 ST PIERRE DE NOGARET

Gamme de pots



Au lait de vache

Fleur de lait (nature), vanille, chocolat noir, chocolat blanc, caramel beurre salé, café, yaourt nature, mangue-passion, framboise, fraise, thé d'Aubrac, gentiane-cassis

Au lait de brebis

Fleur de lait (nature), vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, rhum-raisin, coco, citron

Parfum d'hiver : litchi, clémentine de Corse, orange sanguine, rhubarbe, griotte, crème de marron, praliné, spéculoos (500ml uniquement)

Dégustation - Dimanche 13 décembre



à Lausselincq 48340 St Pierre de Nogaret



Dégustation des bûches glacées et après-midi animée dès 15h00
Conte "Le Carnet de chant du Père Noël" pour toute la famille
Chocolat chaud, crêpes, gaufres au lait de la ferme
Huîtres chaudes & froides - Accord vin blanc & bières
Présence du Père Noël dans son tracteur
Plus d'infos sur les réseaux sociaux "Le Fermier Gourmand"

COMMANDE par téléphone OU mail OU sur le site
www.lefermiergourmand.com
06-43-14-01-52 (Clémence) / 06-40-20-84-67 (Fabien)
fermier.gourmand@gmail.com
Délais de commande : jusqu'à épuisement des stocks

Retrait des bûches à Lausselincq 48340 ST PIERRE DE NOGARET à 5 min de la Canourgue

Samedi 19/12	10h/12h et 15h/17h
Mardi 22/12	10h/12h
Mercredi 23/12	10h/12h
Jeudi 24/12	10h/12h
Jeudi 31/12	10h/12h

Livraisons

Florac	Jeudi 17/12 de 10h à 13h - Au Boulanger Chantant
Séverac le Château	Vendredi 18/12 à 12h - Place de la gare
Saint Geniez d'Olt	Vendredi 18/12 à 13h30 - Parking de l'espace culturel
Aumont-Aubrac	Vendredi 18/12 à 16h - Place du Foirail
St Chély d'Apcher	Vendredi 18/12 à 17h - Parking du Péchaud
Mende	Lundi 21/12 à 16h - Parking de Ramilles
Marvejols	Lundi 21/12 à 17h30 - Esplanade

Bon de commande

à renvoyer par mail à fermier.gourmand@gmail.com

NOM : **Prénom:**
Adresse :
Téléphone:
Mode de retrait :

Desserts de fêtes	**Format 6 parts 22€50**	**Format 12 parts 37€50**
Sauvage (Vanille-Châtaigne)		
Rebelle (Poire-Chocolat)		
Gourmande (Nature-Caramel)		
Exotique (Coco - Mangue/Passion)		
Fruitée (Framboise - Fraise-Cassis)		
Merveilleuse (Vanille-Noisette) (6 parts 25€)		
Omelette Lozérienne (8 parts 28€)		
Dômes individuels (5€50 l'un/ 20€ les 4)		
Galette glacée (6 parts 28€50)		
Pots - préciser format et parfums Lait de vache ou lait de brebis		
TOTAL		

Règlements possibles : Espèces, chèque, CB