

Tambour battant



Spécial Fêtes



HORS SERIE | DECEMBRE 2025
Spécial Noël



Accueil des nouveaux arrivants, médailles du travail :

☛ vendredi 12 décembre à 19h30 à la salle polyvalente (*sur invitation*)

- ▶ Accueil des nouveaux habitants et remise des médailles du travail, suivi d'un verre de l'amitié



Noël de nos anciens :

☛ samedi 13 décembre salle polyvalente

- ▶ Pour nos séniors âgés de 68 ans et plus...

- à 15 h : Noël pour nos anciens avec "Passion du chant", spectacle de variétés
- de 17 h à 18 h : distribution des colis de Noël



Noël de nos enfants :

☛ dimanche 14 décembre à 15h à la salle polyvalente

- ▶ L'équipe municipale a donné rendez-vous aux enfants de Follainville-Dennemont âgés de 3 à 10 ans avec "le sabre magique", suivi d'une animation de sculptures sur ballons



Comme chaque année, l'association des jardins partagés de Follainville-Dennemont proposera une vente de jacinthes le **samedi 13 décembre 2025** de 9h à 13h devant les commerces du village à Dennemont. Des pré-commandes seront également possibles, par mail à jardinspartagesfd@gmail.com ou SMS au 06 85 81 64 96, à venir récupérer le jour de la vente.

Marché de Noël

Afin de faire vos courses de Noël, n'oubliez pas

le mercredi 17 décembre de 16 h à 20 h

chants de Noël, photo avec le Père Noël et un verre de vin chaud sera servi à tous les clients.



N'hésitez pas à passer vos commandes auprès de vos commerçants
(poissons, fruits de mer, plateaux de fromages et fruits,
volailles, foie gras...).

Tous les renseignements sur la page suivante...



Venez décorer le sapin de Noël



Un sapin est planté
au centre village de Dennemont
chacun d'entre vous peut apporter
une décoration achetée ou création personnelle





Pour vos réveillons, passez vos commandes...



Commandes pour les fêtes, sur le marché au plus tard le 17 décembre

* * *

Les volailles de Sébastien 06 45 13 39 97
Livraison le 24 de 12h à 14h sous la halle



Plateaux de fromage de Céline
Livraison à domicile le 24



Les poissons de Poseidon (Valère)
Livraison le 24 et le 31 de 16h à 17h sous la halle



Les fruits de Sue Ellen
Livraison le 24 de 12h à 14h sous la halle



Boucherie Piriou 06 38 04 04 58
Récupération le 24 à son domicile à Dennemont



Les légumes de Christophe
Le 24 de 12h à 16h sous la halle



L'Oustalet – Dennemont

Nos pains

Les incontournables

Grand campagne	2,60 €
Grand complet	2,40 €
Pain de seigle	2,10 €
Pain de mie	3,10 €
Pain brioché	3,20 €
Boule au levain.....	5,50 €
Tourte de seigle.....	4,80 €
Rustigrain	3,60 €
Scandinave	3,60 €

Les spéciaux

Pain aux figues	2,50 €
Pain aux noix	2,50 €
Pain choco/orange	2,50 €

Les individuels

Baguette (classique, tradition, tradigraine, belle arôme).....	0,40 €
--	--------

Nos bûches (1, 4 ou 6 pers.) 5,90 € la part

La snickers : biscuit chocolat, croquant caramel cacahuètes, crémeux cacahuètes, mousse vanille
L'Oustalet : biscuit brownie, croustillant caramel, crémeux vanille, mousse au chocolat
La Ruby : biscuit amande citron, croustillant chocolat blanc, coulis fraise myrtille, mousse au fromage blanc

La renarde : biscuit noisettes, croustillant caramel, poire confite au caramel, mousse vanille
--

L'équateur : biscuit chocolat, croustillant chocolat et lait, crémeux fruits de la passion, mousse chocolat
Bûche crème au beurre : chocolat ou café ou praliné

Nos entremets (4, 6 ou 8 pers.)

5,20 € la part

L'élégant : biscuit moelleux, chocolat croustillant, praliné noisette fleur de sel, mousse lait, mousse vanille

Le royal chocolat blanc : mousse chocolat blanc, croustillant caramel, dacquoise amande

L'exotique : biscuit amande, mousse exotique, coulis mangue passion

Nos petits fours (plateau de 15, 30 ou 45) 1,50 € pièce

Les salés : quiche (*lorraine, chorizo, fromage*), feuilleté (*saumon, saucisse, beurre à l'ail*) croque-monsieur, macaron (*foie gras, saumon*), pruneau lardé

Les sucrés : tartelette (*chocolat, fruits*) éclair (*chocolat, café, vanille, framboise*), élégant, Paris-Brest, macaron framboise, tarte citron meringuée, chou garni, salambo

La boulangerie sera ouverte sans interruption le 24 décembre et 31 décembre de 7h à 18h Fermeture le 25 décembre et le 1^{er} janvier 2026

Les commandes de Noël sont à régler au moment de la commande

Commande de fin d'année 2025

Les poissons de Poséidon

Date limite de commande : le 20 décembre pour les commandes récupérées le 24 décembre et le 28 décembre pour les commandes récupérées le 31 décembre 2025.

Nom du client :

Date de retrait :

Téléphone client :

Article	Quantité	Nombre de personnes	Montant souhaité du plateau
Homard cuit			
Homard vivant			
Crevettes Equateur 20/30			
Crevettes Mada 20/30			
Crevettes grises			
Langoustines cuites			
Tourteau entier cuit			
Pince de tourteau			
Bigorneaux cuits			
Bulots cuits			
Praires			
Huitres FC Marennes N°3			
Huitres spéciales N°2			
Isigny			
Oursin			
Saumon fumé LR			
Terrine de saumon fumé			
Soupe de poisson			
Coquille Saint Jacques			
Mayonnaise			

Ouverture des huîtres : OUI

NON

Acompte versé à la commande :

Carte Bleue Espèces

Les prix sont susceptibles de varier en fonction du cours du jour. Toute commande passée est considérée comme ferme et définitive, les plateaux commandés ne peuvent être modifiés une fois la commande validée, sauf en cas de problème avéré concernant la qualité ou la quantité. Toute demande de modification devra être adressée par écrit et sera soumise à l'acceptation du vendeur.

Les poissons de Poséidon : 06.17.51.09.66

Charcuterie, accompagnement, viandes et volailles de Sébastien - 06 45 13 39 97

Charcuterie

Médaillons de foie gras mi-cuit Royal

Escargots de Bourgogne

Boudins blancs aux morilles

Mini pâté en croûte aux morilles

Tranches de pâté en croûte aux morilles

Saucisses cocktail blancs, jaunes, noires

Bouchées à la reine volaille ou ris de veau

Galantine de chapon fermière

Accompagnement

Bocal de marrons

Gratin dauphinois

Pommes dauphines

Purée de pommes de terre aux truffes

Grands rösti

Petit saucisson sec tradition

0,250 g

Volailles

Chapons fermiers, mini-chapons fermiers

Poulardes fermières

Pintades fermières

Jambonnettes de dinde fermière

Rôti de chapon forestier

Rôti de pintade forestier

Rôti de canard aux piments d'Espelette

Suprême de chapon fermier

Rôti de pintade forestier

Farce fine aux morilles ou nature

Cuisses de canard confites

Rôti de poulet aux deux fruits ou au St Maure de Touraine

Viandes

Filet de bœuf d'Aubrac

Filet de veau d'Aubrac

Gigot d'agneau de lait

Ris de veau



www.follainville-dennemont.fr

Follainville-Dennemont Actu



**Monsieur le Maire et l'équipe municipale vous souhaitent
de joyeuses fêtes de fin d'année !**

Le Tambour Battant est édité par la commune de Follainville Dennemont Directeur de la publication : M. Sébastien LAVANCIER Maire
Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique Tous droits réservés.

Deux points sont prévus :

Dennemont :
aux abords de la halle

Follainville : devant la mairie



**COLLECTE
DES SAPINS DE NOËL**

**Les sapins naturels sont à déposer
entre le 26 décembre et le 20 janvier 2026**

**sans neige artificielle, dépouillés de tout ornement : décorations
(boules, guirlandes...), emballages, pieds, bûches ou pots**

