

# 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](mailto: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,  
crèmeux cacahuètes, mousse  
vanille

**L'Oustalet** : biscuit brownie,  
croustillant caramel, crèmeux  
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,  
crèmeux 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<sup>er</sup> 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

Médallions 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 röstis  
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](http://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

