

LE JOUR DU PAIN

PAIN AU LEVAIN NATUREL

Olivier PARIS

1 La Table 50400 Saint-Planchers

02.33.61.92.48 / 06.41.96.65.80

lejourdupain50@orange.fr

Organisme certificateur : CERTIPAQ

Date d'engagement : 02/04/2014

PRODUCTION (AB)

Formation d'1 an auprès de Jacky Frémine (Le Fournil d'Antan, Champrepus).

Réalisation de son four (métier d'origine chaudronnier) et du fournil à Saint-Planchers.

Achat des farines AB au MOULIN DU DON (EURL Les Oeufs Nature) à Marsac-sur-Don.

Pain au levain naturel sur une base de farine T80 agrémentée de graines.

Cuisson au bois au fournil.

Pain (AB)

▪ 5 céréales	3,35 €	
▪ Campagne 500g (moulé)	2,30 €	
▪ Campagne 600g	2,65 €	
▪ Campagne 1kg	4,10 €	
▪ Complet au Son 600g	3,15 €	
▪ Epeautre (grand) 500g	4,00 €	
▪ Epeautre (petit) 500g	4,25 €	
▪ Figues (sur commande)	3,55 €	
▪ Lin 600g	3,15 €	
▪ Méteil (½ blé + ½ seigle) 600g	3,15 €	
▪ Noix	3,55 €	[NON CERTIFIE = noix du jardin]
▪ Sésame 500g	3,30 €	

Pain de mie (AB)

▪ Pain de mie gingembre figue	4,35 €	
▪ Pain de mie nature 500g	3,15 €	
▪ Pain de mie raisin 500g	4,25 €	
▪ Pain de mie raisin noix pavot 500g	4,25 €	[NON CERTIFIE = noix du jardin]
▪ Pain de mie sésame tournesol pavot 500g	3,85 €	

Viennoiseries (AB)

▪ Gâche chocolat 300g	3,80 €
▪ Gâche nature 150g	1,65 €
▪ Gâche nature 300g	3,20 €

Viennoiseries à la levure boulangère (AB)

▪ Pain au lait chocolat	3,80 €
▪ Pain au lait nature 150g	1,65 €
▪ Pain au lait nature 300g	3,20 €

Teurgoule (AB)

▪ Au détail [prix au kg]	6,00 €
--------------------------	--------

LIEUX DE VENTE

Commande : la veille avant 10h en indiquant le lieu de vente

Livraison : en fonctions de marchés de Granville, Jullouville ou la Haye-Pesnel

En vente directe au fournil :

Vendredi soir (16h30-19h30) :

- Pains et Viennoiseries : Le jour du Pain - Olivier PARIS **CREPES & GALETTES FRAICHES !!!**
- Rillettes et soupes : L'Atelier du poissonnier,

Aux marchés :

- Mercredi matin : marché de Saint-Nicolas (Granville)
- Mercredi matin : marché de La Haye-Pesnel [UNIQUEMENT SUR COMMANDE, dépôt via la ferme de la Ryauté]
- Mercredi soir (17-19h) : marché à la Ferme de la Chèvre Rit, St Plancher
- Vendredi matin : marché de Jullouville
- Vendredi matin : marché de producteurs locaux et bio au fournil

Dépôts :

- Vendredi matin (fin de matinée) : dépôt ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (commande avant jeudi)
- Vendredi soir (17-19h) : marché à la ferme de la Mercerie