



## Les pains



### **PAINS au levain naturel** à partir des céréales produites à la ferme

#### **à la farine de blé (type T80)**

Petit Nature .....	400 g	<b>2,20 €</b>
Gros Nature .....	800 g	<b>3,60 €</b>
Tourte Nature .....	2400 g	<b>10,80 €</b>
Petit Graines (1) .....	400 g	<b>2,70 €</b>
Gros Graines (1) .....	800 g	<b>4,50 €</b>
Tourte Graines (1) .....	2400 g	<b>13,50 €</b>
Petit Noix (2) .....	400 g	<b>3,50 €</b>
Gros Noix (2) .....	800 g	<b>6,50 €</b>
Pain gourmand tout chocolat (3) .....	300 g	<b>3,30 €</b>
Pain gourmand pesto (3) .....	300 g	<b>3,30 €</b>

#### **à la farine de blé (50%) et de seigle (50%)**

Petit Méteil aux raisins .....	400 g	<b>3,30 €</b>
Gros Méteil aux raisins .....	800 g	<b>5,80 €</b>

#### **à la farine d'épeautre**

Pain gourmand noisettes, amandes, raisins secs (3) .....	300 g	<b>3,40 €</b>
--	-------	---------------

#### **à la farine de sarrasin (50%) et de riz (50%)**

Pain moulé sarrasin/riz (2) .....	600 g	<b>4,60 €</b>
Pain moulé sarrasin/riz/graines Tournesol (2) .....	600 g	<b>5,90 €</b>

#### **à la farine d'engrain (petit Épeautre)**

Pain moulé d'engrain .....	400 g	<b>3,90 €</b>
----------------------------	-------	---------------

(1) Graines : tournesol, lin, pavot, sésame

(2) Pain moulé au sarrasin (Farine de sarrasin, Farine de riz, levain de sarrasin, eau, sel de l'Île de Ré :  
(peut contenir des traces de gluten car fabriqué dans le même atelier que les autres pains)

(3) Pains disponibles suivant la saison