

Le Campagne 500g (3,00€)

Levain naturel, Farines de blé, seigle et sarrasin, sel et eau

Sourdough, wheat, rye and buckwheat flour, salt and water

Le Gangrainé 500g (3,00€)

Levain naturel, Farines de blé, seigle et sarrasin, sel et eau, graines de lin, tournesol et courge

Sourdough, wheat, rye and buckwheat flour, salt and water

Flax, pumpkin and sunflower seeds,

Le Vieux Chaudron 500g (3,00€)

Levain naturel, Farine de blés anciens, sel et eau

Sourdough, ancient wheat flour, salt and water

Le Complet 500g (3,00€)

Levain naturel, Farine de blé complet, sel et eau

Sourdough, whole wheat flour, salt and water

La Brioche 500g (5,00€)

Levain naturel, levure, farine de blé, sucre, beurre, sel, lait et œufs

Milk sourdough, yeast, wheat flour, sugar, butter, salt, milk and eggs

La Brioche 250g (2,50€)

Levain naturel, levure, farine de blé, sucre, beurre, sel, lait et œufs

Milk sourdough, yeast, wheat flour, sugar, butter, salt, milk and eggs

La Brioche aux olives 500g (7,00€)

Levain naturel, levure, farine de blé, sucre, beurre, sel, lait, œufs, olives et ail

Milk sourdough, yeast, wheat flour, sugar, butter, salt, milk and eggs, olive and olive oil

Comment commander du pain ?

- 1- Envoyez un SMS avec votre nom au
06-52-50-05-33
- 2- Vous recevrez un message avec le jour de la fournée et les produits qui vous sont proposés
- 3- Vous commandez avant la date et l'heure demandée en précisant le lieu de récupération
- 4- Vous récupérez votre commande soit au fournil de Saint Martin du Puy le vendredi soit sur le marché de Duras le lundi



La Main à la Pat'



**Pains et brioches pétris, façonnés à la main
et cuits au feu de bois**