



VENTE DE PAIN AU FOURNIL DE BOGUE

Tous les jeudis
de 17h30 à 19h30
à partir du 1er octobre 2026

BOGUE pour du pain au levain naturel, issus de la fermentation de farines d'anciennes variétés de céréales cultivées localement et sans engrais chimiques ; cuisson au feu de bois.

Pour un pain qui se conserve une semaine, plus digeste et qui nourrit les corps et les cœurs !



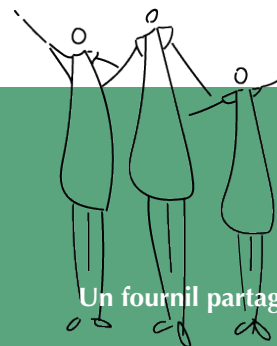
AFTER-WAOUF Venez partager tous les 1ers jeudis du mois un moment convivial au cœur de la niche du Chien Qui Tousse, pour manger une pizza de Ricky, vivre un concert, participer à une émission de radio ou tout simplement partager un verre.

De 17H30 à 20h

(fermeture plus tardive selon animation prévue)

Ce jeudi 1er Octobre, concert «murmuré» à 20h dans le studio de musique avec «Pop'Haarpe».

Merci de réserver votre place auprès de Ben au 06 50 61 26 77 (40 places disponibles).



BOGUE

Un fournil partagé entre les façonneur.ses de pain au «Chien qui Tousse»

401 Chemin de la Croix Ferrée
24360 SAINT ESTEPHE
tel 07 82 62 69 53

- Au Blé d'Art n°siret 930 875 182 00014 (Loundja)
- Baïkery d'Aqui n°siret 943 750 638 00018 (Juliette)
- L'Arbre à Pains n°siret 513 634 139 00010 (Patrick)

NOM	FORME	FARINE	POIDS EN KILO	PRIX
Pain de Campagne	moulé ou façonné	T80	1	5,00
	moulé ou façonné	T80	0,7	3,80
Pain aux graines - Tournesol ou Lin ou Pavot ou Sésame - 4 graines - Raisin	moulé	T80	1	6,50
	moulé	T80	0,7	4,80
Pain au Petit Epeautre	moulé	T110	0,5	4,70
	moulé	T110	0,7	6,50
	moulé	T110	1	9,00
Pain Viking Farine de Seigle, Sarrasin et Blé Mélange de 4 graines	moulé	T110	0,7	6,00
Pain au Noix	moulé ou façonné	T80	0,5	4,80
Pain au Seigle	moulé ou façonné	T110	0,7	4,80
Pain Sarrasin	moulé	T110	0,7	6,50

Autres gourmandises sucrées ou salées ...

Afin d'ajuster la quantité de pâte à pain, il est préférable de réserver votre commande avant le mercredi midi par sms au 07 82 62 69 53.

