

Pour passer commande *par mail : boulangerie.gachewarache@gmail.com

*par téléphone ou sms : 0485/26.92.74 (répondeur)

*nous pouvons également renouveler chaque semaine la même commande

Faites votre commande avant le dimanche 12h et venez la chercher le mardi entre 17h et 19h à l'atelier à Chiny

PAINS	COMPOSITION	POIDS	PRIX UNIT. à l'atelier
Blés anciens	Farine de blés anciens bio 80% (ferme du Hayon), levain naturel, sel	500 gr.	2,40 euros
		1 kg	4,50 euros
Épeautre	Farine d'épeautre bio 80% (ferme d'Habaru), levain naturel, sel	500 gr.	2,80 euros
		1 kg.	5,20 euros
Campagne (cuit sur sole)	Farine de froment bio-dynamique 80 %(ferme Baré) , levain naturel, sel. Levée en banneton, pain rond	500 gr.	2,60 euros
		1 kg.	4,80 euros
Froment multigraines	Farines de froment bio-dynamique 80 % (ferme Baré), graines bio (lin, tournesol, sésame), levain naturel, sel	500 gr.	2,80 euros
		1 kg.	5,20 euros
Froment noix	Farine de froment bio-dynamique 80 % (ferme Baré), noix bio, levain naturel, sel	500 gr.	3,50 euros
		1 kg.	7,00 euros
Baguette	Farine de froment bio-dynamique 70% (ferme Baré), poolish (levure), sel	250 gr.	1,70 euros
Brioche sucre-raisins ou chocolat	Farine de froment bio-dynamique 70% (ferme Baré), oeufs bio, lait bio, sucre bio, beurre de ferme, levure, sel. + raisins bio et sucre perlé ou pépites de chocolat noir	115 gr.	1,50 euros
Brioche nature	Farine de froment bio-dynamique 70% (ferme Baré), oeufs bio, lait bio, sucre bio, beurre de ferme, levure, sel.	115 gr	1,20 euros