

Un plaisir à chaque bouchée!

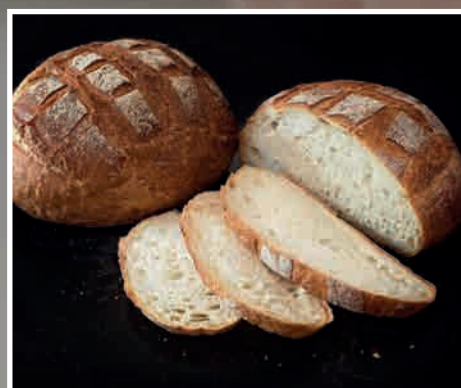
Une croûte dorée. Une mie tendre. Des saveurs subtiles.

Nos boulangers s'appuient sur le respect des méthodologies artisanales afin de confectionner des pains au goût unique et délicieux.

Tout l'accent est mis sur la fraîcheur et la saveur.



Bienvenue dans notre univers gourmand où la passion et le savoir-faire se rencontrent pour créer des moments inoubliables.



#5010 *Miche blanche*

Miche faite de farine blanche non blanchie parfaitement alvéolée. Sa mie tendre et sa croûte croustillante font d'excellents sandwichs.

Ingrédients:
Farine, eau, levain, sel, levure.

9\$

#5011 *Belge 6 grains*

Excellent pain pour le petit-déjeuner. Son mélange de 6 grains apporte du croquant à sa mie moelleuse.

Ingrédients:
Farine, eau, graines de lin, triticales, millet, avoine, graines de tournesol, graines de sésame, sel, levure.

9\$



#5018 *Pain chococo*

Pâte viennoise généreusement garnie de noix de coco râpée. Une petite touche d'exotisme aux journées froides de janvier!

Ingrédients
Pâte viennoise, chocolat blanc, noix de coco râpée.

11\$

#5019 *Noisettes, raisins et miel*

Le pain préféré de tous au petit-déjeuner, car il révèle vraiment tout son parfum et ses saveurs une fois grillé.

Ingrédients
Farine, farine de seigle, mélange champêtre, noisettes, raisins, miel.

12\$

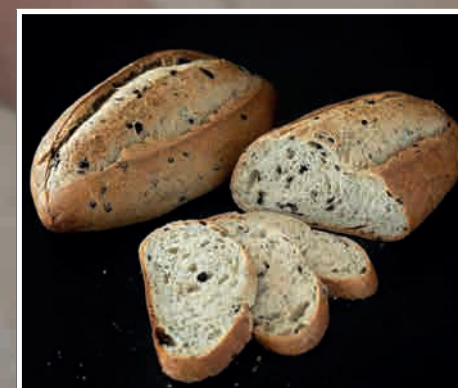


#5012 *L'olivier*

Garni d'une généreuse portion d'olives noires et d'herbes de Provence, ce pain est délicieux trempé dans l'huile d'olive avec un soupçon de vinaigre balsamique.

Ingrédients
Farine, eau, olives noires, huile d'olive, sel, levure, herbes, fenouil.

10\$



#5013 *Noix Levain*

Un pain nourrissant avec sa généreuse quantité de noix, il accompagne à merveille fromages et pâtés.

Ingrédients
Farine, eau, noix de grenobles, sel, levain, levure.

10\$

