

PAINS BIO AU LEVAIN, CUITS AU FEU DE BOIS

Bases communes : farines locales, levain, eau, sel

Tarifs JANVIER 2023



PAINS SIGNATURES			
	Farine	Poids	Prix
Pain grand cru	T 80	600 g	4,70 €
Pain aux graines (graines de tournesol, lin, pavot et anis)	T 65	500 g	3,60 €
Pain d'Hervé (surprise) (à venir)	T 130	600 g	4,70 €
La brayonne (baguette torsadée au levain) - Nouveauté		250 g	1,70 €

PAINS TRADITIONNELS			
Pain complet	T 110	500 g	3,00 €
Pain complet	T 110	1000 g	5,60 €
Pain de campagne	T 65	500 g	3,10 €
Boule de campagne	T 65	1000 g	5,60 €
Pain d'épeautre 100 %	T 110	500 g	4,20 €
Pain au sésame (graines de sésame)	T 65	500 g	3,50 €
Pain au lin (graines de lin)	T 65	500 g	3,90 €
Baguette de Tradition bio normande nature	T 65	250 g	1,30 €
Baguette de Tradition bio normande multigraines	T 65	250 g	1,50 €

PAINS À PARTAGER			
Tourte de Meule T80 longue fermentation et flocage H	T 80	1000 g	5,85 €
Tourte de seigle 100 %	T 130	1000 g	5,90 €
Boule à l'épeautre à la coupe (50 % farine d'épeautre, 50 % farine froment)	T 110 et T 65	2000 g	15,90 €
Pain aux graines (graines de tournesol, lin, pavot et anis)	T65	2000 g	13,60 €
Pain Danois à la coupe (graines de tournesol, lin, seigle concassé)	Seigle T 130	2500 g	18,10 €

PAINS NUTRITION-SANTÉ			
Pain de petit épeautre 100 %	T 110	500 g	5,90 €
Pain de seigle noir 100%	T 150	500 g	3,50 €
Pain intégral moulé	T 150	500 g	3,60 €
Pain au Kamut (50 % kamut, 50 % froment)	T 110 et T 65	500 g	4,40 €
Pain Danois muesli fruits secs	Seigle T 130	500 g	4,50 €
Pain riz et sarrasin (farines de riz, sarrasin et guar, fécule de pomme de terre, huile d'olive, sucre de canne, eau, sel, levure) - à venir	---	450 g	5,50 €
Pain riz, sarrasin et graines (farines de riz, sarrasin et guar, fécule de pomme de terre, huile d'olive, sucre de canne, eau sel et levure) - à venir	---	450 g	6,00 €
Pain riz et châtaigne (farines de riz, sarrasin et guar, fécule de pomme de terre, huile d'olive, sucre de canne, eau sel et levure) - à venir	---	450 g	6,00 €

PAINS GOURMANDS			
Pain aux noix (noix)	T 65	300 g	2,80 €
Pain raisins noisettes (raisins secs et noisettes)	T 65	300 g	3,50 €
Pain aux olives vertes (olives)	T 65	300 g	3,90 €
Pain aux graines de courges	T 65	300 g	2,70 €
Ficelle Apéro (Neufchâtel, Chorizo, Lardons / Emmental)	T 65	180 g	2,20 €
Pain énergie (Cranberries, figues / noix, abricots / noisettes) - à venir	T 110	150 g	2,00 €

PAINS BIO AU LEVAIN, CUITS AU FEU DE BOIS

Bases communes : farines locales, levain, eau, sel
Tarifs août 2022



LES PAINS EN ROTATION DANS CHAQUE CATÉGORIE

LES TRADITIONNELS

	Farine	Poids	Prix
Baguette de tradition normande / pavot tressé - 1 semaine sur deux	T 65	400 g	2,30 €
Baguette de tradition normande / pavot bi cornes - 1 semaine sur deux	T65	250 g	1,50 €

LES SIGNATURES

Pain bouton d'or (Farines de froment , farine de seigle 30 %, mélange de graines bio) - Printemps	T 65 et T 130	350 g	3,20 €
Pain semeur - été	Semeur	500 g	3,20 €
Pain à la châtaigne (30 % farine de châtaigne, 70 % farine de froment) - Automne	T 65	300 g	4,20 €
Pain au sarrasin (50 % sarrasin, 50 %froment) - Hiver	T65	300 g	3,20 €

LES GOURMANDS

Pain courge butternut / Emmental - Hiver		300 g	4,60 €
Pain à la figue et à l'épeautre (50 % épeautre, 50 % froment) - Automne	T 110 et T 65	300 g	4,20 €
--- À venir Printemps	---	---	---
--- À venir Été	---	---	---

LES NUTRITION SANTÉ

Pain riz et souchet (farines de riz, souchet et guar, féculé de pomme de terre, huile d'olive, sucre de canne, eau, sel ,levure) - 1 semaine sur 2	---	450 g	6,50 €
Pain riz et quinoa (farines de riz, quinoa et guar, féculé de pomme de terre, huile d'olive, sucre de canne, eau, sel, levure) - 1 semaine sur 2	---	450 g	6,50 €
Pain Légumineux (Pois cassés avec petit épeautre ou lentilles Corail avec farine T 80) - Printemps / Été	---	300 g	4,50 €
--- À venir Automne / Hiver	---	---	---
Pain intégral sans sel	T 150	500 g	3,60 €

GOURMANDISES POUR CHAQUE INSTANT

BISCUITERIE - CAKES

	Poids	Prix
Sablé double chocolat noisettes (farine de froment T 65, beurre, œuf, sel, poudre à lever, pâte à tartiner)	l'unité	2,90 €
Sablé aux pépites de chocolat noir (farine de froment T65, beurre, œuf, pépites de chocolat noir, sel, poudre à lever)	l'unité	1,70 €
Sablé au sésame et écorces d'orange (farine de froment T65, beurre, œuf, sésame graines, écorces d'orange, sel, poudre à lever)	l'unité	1,70 €
Cookie géant au chocolat - À venir	---	---
Spéculos à l'épeautre (beurre, sucre rapadura, farine d'épeautre, farine de froment T65, mélange d'épices, œuf)	le kilo	26,90 €
Macaron d'Amiens (poudre d'amande, œuf, sucre de canne, confiture d'abricot, miel, amande amère)	le kilo	33,50 €
Cookies chocolat noir (sucre rapadura, beurre, farine de froment T65, poudre de cacao, sel, sucre, pépites de chocolat noir)	le kilo	26,90 €

GOURMANDISES POUR CHAQUE INSTANT (suite)

VIENNOISERIES - Bases communes : farine de froment T65 et sel

	Poids	Prix
Pain de Dieppe (beurre, farine, poudre de lait, eau, sucre, sel, levure)	300 g	3,75 €
Gâteau battu (beurre, œuf, sucre, levure)	350 g	7,60 €
Brioche feuilletée (beurre, œuf, sucre, levure, sucre grains, eau)	300 g	6,00 €
Brioche nature (beurre, œuf, sucre, levure, eau)	350 g	5,10 €
Brioche chocolat (beurre, œufs, sucre, levure, eau, pépites de chocolat)	350 g	5,60 €
Brioche raisin (beurre, œuf, sucre, levure, eau, raisin)	350 g	5,60 €
Pain de mie (beurre, eau, levure, sucre, poudre de lait)	450 g	5,00 €
Croissant au beurre (beurre, eau, sucre, levure)	l'unité	1,40 €
Chocolatine ou Pain au chocolat (beurre, eau, œufs, sucre, levure, barres de chocolat)	l'unité	1,70 €
Pain au chocolat signature (bi couleur avec barre de chocolat praliné maison) - À venir	l'unité	2,10 €
Croissant signature (bi couleur avec insert framboise) - À venir	l'unité	1,80 €
Palmier au sucre roux (sucre, beurre, eau)	l'unité	1,95 €
Chausson aux pommes (sucre, beurre, eau, pomme)	l'unité	2,30 €
Pain aux raisins (beurre, eau, lait, poudre de lait, raisins, sucre, œuf, levure)	l'unité	1,95 €
Langue au chocolat (beurre, eau, poudre de lait, lait, sucre, œuf, levure, pépites de chocolat noir) - À venir	l'unité	2,20 €
Croissant aux amandes (beurre, eau, poudre d'amandes, sucre, sucre glace, levure)	l'unité	2,60 €
Chouquettes (eau, beurre, œuf, sucre grains, sucre)	le Kg	24,00 €
Pain viennois (eau, beurre, œuf, levure, sucre, poudre de lait)	l'unité	1,85 €
Pain viennois aux pépites de chocolat (eau, beurre, œuf, levure, sucre, poudre de lait)	l'unité	2,20 €

PÂTISSERIES ET AUTRES DOUCEURS Bases : farine de froment T65 et sucre

Éclair au café (lait, œuf, fécule de maïs, extrait de café, eau, fondant)	l'unité	2,90 €
Éclair au chocolat (lait, œuf, fécule de maïs, eau, chocolat noir, fondant)	l'unité	2,90 €
Éclair vanille (lait, œuf, fécule de maïs, eau, arôme naturel de vanille, fondant)	l'unité	2,90 €
Paris Brest (lait, œuf, fécule de maïs, praliné, chocolat noir, eau, noisette en grain, sel)	l'unité	3,30 €
Religieuse au café (lait, œuf, fécule de maïs, extrait de café, eau, fondant)	l'unité	3,10 €
Religieuse au chocolat (lait, œuf, fécule de maïs, chocolat noir, eau, fondant)	l'unité	3,10 €
Gland (beurre, œuf, lait, fécule de maïs, kirch, eau, sel, fondant, thé matcha, copeaux de chocolat)	l'unité	3,10 €
Mille feuille (eau, beurre, lait, fécule de maïs, œuf, sel, fondant, chocolat noir)	l'unité	3,40 €
Flan (eau, beurre, lait, fécule de maïs, œuf, sel, confiture d'abricot) - À venir	l'unité	2,70 €
Tartelette au citron (beurre, crème fraîche, écorce et jus de citron, amandes effilées, sel, œuf)	l'unité	3,00 €
Tartelette au citron meringuée (base tartelette citron - cf. ci-dessus, blanc d'œuf, sucre glace)	l'unité	3,30 €
Moelleux au chocolat (lait, œuf, poudre de cacao, chocolat noir, beurre, amande en poudre)	l'unité	3,40 €
Amandine (œuf, poudre d'amande, fleur d'oranger, sel, amandes effilées)	l'unité	3,10 €
Gâteau Breton (beurre, œuf, sel, confiture de framboise)	l'unité	3,30 €
Gâteau Normand (beurre, œuf, sel, pommes)	l'unité	3,40 €

LES GOURMANDISES EN ROTATION DANS CHAQUE CATÉGORIE

Pain d'épices à l'orange (farine de seigle, farine de froment T 65, miel, sucre, œuf, beurre, mélange d'épices, poudre à lever)	350g	6,10 €
Cake au raisin (farine froment T65, beurre, sucre, œuf, raisins, poudre à lever)	400 g	6,10 €
Cake au chocolat (farine froment T65, beurre, sucre, œuf, pépites de chocolat noir, poudre à lever)	350 g	6,10 €
Biscuit à la figue (farine de froment T65, beurre, sucre, sel, pâte de figue, œuf) - Été	le Kg	26,90 €
Cantuccini (farine de froment T65, amande, poudre d'amande, sucre, œuf, mélange d'épices, beurre, poudre à lever, sel) - Printemps	le Kg	26,90 €
Biscuit à la figue (farine de froment T65, beurre, sucre, sel, pâte de figue, œuf) - Été	le Kg	26,90 €
Biscuit - À venir - Hiver	le Kg	---
Tartelettes aux fruits de saisons et locaux (fraise, rhubarbe, framboise, cerise, abricot, groseille)	l'unité	4,00 €
Éclair de saison - Selon la saison	l'unité	3,60 €
Gourmandise de la semaine - Mystère	l'unité	3,60 €
Petit chou individuel différents parfums - À venir	l'unité	1,70 €

PLATS PRÉPARÉS ET PRODUITS LOCAUX

Bases communes : farine de froment T 65, eau, sel

QUICHE ET PIZZA

	Poids	Prix
Pizza (beurre, concentré de tomates oignon, vin blanc, olives noires et vertes, emmental, poivre, huile d'olive)	l'unité	5,60 €
Pizzette aux anchois (câpres, anchois, tomate pour pizza, emmental, oignon, levure)	l'unité	3,20 €
Quiche végétarienne (chèvre, carotte, cumin, crème, œuf, lait, beurre, poivre)	l'unité	4,30 €
Quiche Lorraine (crème fraîche, emmental, œuf, lard, beurre, poivre)	l'unité	4,60 €
Quiche au chèvre (crème fraîche, fromage de chèvre, œuf, beurre, poivre)	l'unité	4,30 €
Croquemonsieur (beurre, crème fraîche, gruyère, jambon, lait, poivre, levure)	l'unité	4,60 €

PLATS CHAUDS ET FROIDS

Bouchée à la reine (beurre, champignon, lait, gruyère, jambon, poivre)	l'unité	4,20 €
Croissant au jambon (beurre, crème fraîche, gruyère, jambon, poivre, levure)	l'unité	3,50 €
Cake olives et emmental (œuf, levure, lait, huile d'olive, emmental, poivre)	l'unité	5,90 €
Salade composée du jour - À venir	l'unité	4,90 €

SANDWICH ET APERO

Ficelle lard et emmental (lard, emmental, levain, levure)	l'unité	2,20 €
Ficelle au chorizo (chorizo, emmental, levain, levure)	l'unité	2,20 €
Ficelle au neufchâtel (neufchâtel, levain, levure)	l'unité	2,20 €
Club sandwich (salade, tomate, gruyère, jambon, œuf)	l'unité	5,00 €
Sandwich moelleux (thon, salade, œuf, tomate)	l'unité	6,00 €
Casse-croute jambon beurre	l'unité	4,30 €
Casse-croute crudités ou emmental (poulet, thon, brie, camembert, jambon, rilette, saucisson ou chorizo)	l'unité	5,20 €
Sandwich Viennois - À venir	---	---

PLATS EN ROTATION DANS CHAQUE CATÉGORIE

Quiche au chorizo (crème fraîche, emmental, œuf, chorizo, beurre, poivre) - Printemps	l'unité	4,60 €
Quiche oignon et champignon (crème fraîche, œuf, oignon, champignon, beurre, poivre et herbes de Provence) - Automne	l'unité	4,30 €
Quiche Brayonne (crème fraîche, œuf, neufchâtel, pomme, ciboulette poivre, beurre) - Été	l'unité	4,30 €
Quiche bière et poireaux (crème fraîche, poireaux bière, œuf, poivre) - Hiver	l'unité	4,60 €
Le salé de la semaine (quiche spéciale, muffin salé, en bocal ...) - Change chaque semaine	l'unité	4,60 €
Le plat du jour (lasagne, risotto, poulet, riz, pate, quinoa /saumon, burger) - Change chaque jour	l'unité	8,40 €