Pains et brioches au levain cuits au four à bois

« Mes pains et brioches sont préparés au levain naturel, avec une fermentation longue à température ambiante. Associée à des farines biologiques moulues sur meule de pierre, cette méthode développe les arômes du pain, contribue à ses qualités nutritionnelles et favorise naturellement sa conservation. »

Les pains traditionnels

P'tit nom – composition – prix au kg	*Petit (env. 500 g)*	*Grand (env. 750 g)*
Campagne / farine de blé (bise ou semi-complète / 11.-/kg	5,50	8,00
Paysan / farines de blé bise et seigle / 11.- /kg	5,50	8,00
Tourte de seigle / 100% farine de seigle / 11.-/kg	5,50	8,00
Multicéréales / farines de blé, épeautre, seigle / 12.-/kg	6,00	9,00
Semi / farines de blé et d'épeautre mi-complètes / 12.- /kg	6,00	9,00
Epeautre / 13.- /kg	6,50	9,50

Variétés anciennes de céréales

P'tit nom – composition – prix au kg	*Petit (env. 500 g)*	*Grand (env. 750 g)*
Mélange de blés anciens / 12.- /kg	6,00	9,00
Florence Aurore / 12.- /kg	6,00	9,00
Rouge de Bordeaux / 12.-kg	6,00	9,00
Engrain (petit épeautre) / 14.- /kg	7,00	10,50
Amidonnier / 14.-/kg	7,00	10,50

Les pains création et gourmands

P'tit nom – composition – prix au kg	*Petit (env. 500 g)*	*Grand (env. 750 g)*
Meunier / farine de blés anciens ou bise, graines de lin entières et moulues / 14.-/kg	7,00	10,50
Cric-crac / farine de blé, graines lin, courge, tournesol, chanvre / 14.- /kg	7,00	10,50
Camelin / farine de blé, graines de cameline et de lin / 14.- /kg	7,00	10,50
Ô graines / farines de blé et épeautre, lin, chia, sésame, tournesol, courge / 14.- /kg	7,00	10,50
Sarrasol / farines de blé bise, graines de sarrasin et tournesol / 14.-/kg ; variante à la farine d'épeautre / 15.-/kg	7,00 7,50	10,50 11,00
Le 31 / farines de blé, d'épeautre et de sarrasin, graines de tournesol, courge, sésame, chanvre / 15.-/kg	7,50	11,00
Sésame: farine de blé bise, pâte de sésame grillé « maison », sésame / 15.-/kg	7,50	11,00
Nutrition / farine de blé, de pois verts et lentilles moulues / 12.-/kg	6,00	9,00
Engrain-Sarrasin / farines d'engrain et de sarrasin / 14.-/kg	7,00	10,50
Noisettes / farine de blé bise, noisettes torréfiées / 16.-/ kg	8,00	12,00
Noix / farines de blé et seigle, noix / 16.-/kg	8,00	12,00
Choco-cacao / farine de blé bise, chocolat, cacao, sucre / 16.- /kg	8,00	12,00
Curcuma citron confit / farine de blé bise, curcuma, citron confit / 16.-/ kg	8,00	12,00
Poivre fenu grec / farine de blé bise, poivre, fenu grec / 14.-/kg	7,00	10,50
Fruits et noisettes / farine de blé bise, abricots, pruneaux et noisettes torréfiées / 17.- / kg	8,50	12,50
Abricots et amandes / farine de blé bise, abricots, amandes brunes d'Espagne / 17.-/kg	8,50	12,50
Figuélin / farine de blé bise, figues séchées et graines de lin / 17.-/kg	8,50	12,50

Pains et brioches au levain cuits au four à bois

« Mes pains et brioches sont préparés au levain naturel, avec une fermentation longue à température ambiante. Associée à des farines biologiques moulues sur meule de pierre, cette méthode développe les arômes du pain, contribue à ses qualités nutritionnelles et favorise naturellement sa conservation. »

Les brioches

P'tit nom – composition – prix au kg	*Petit (env. 550 g)*	*Grand (env. 800 g)*
CuSCHôle / **brioche au safran** / mélange de farines de blé et épeautre, lait, sucre, beurre, safran (œuf →dorure) / 16.- /kg	8,50	12,50
Tresse / mélange de farines de blé et épeautre, lait, sucre, beurre (œuf →dorure) 15.-/kg	7,50	11,00
Brioche aux raisins / mélange de farines de blé et épeautre, lait, beurre, sucre, raisins secs, œufs / 17.-/kg	9,00	13,50
Brioche à la fève de tonka / mélange de farines de blé et épeautre, lait, beurre, sucre, tonka râpée (œuf → dorure) / 16.-/kg	8,50	12,50
Brioche au thé matcha / mélange de farines de blé et épeautre, lait, beurre, sucre, œufs, poudre de thé matcha (œuf → dorure) / 16.-/kg	8,50	12,50
Brioche au chocolat / mélange de farines de blé et épeautre, lait, beurre, sucre, chocolat noir (œuf → dorure) / 16,-/kg	8,50	12,50

Allergènes : gluten, œuf, lait, noix, noisettes, amandes, sésame

Provenance des produits

Farines vaudoises bio moulues sur meule de pierre
Ferme Arc-en-Ciel à Juriens, Ferme Famille Chambettaz à Etagnières, Ferme de Rovéréaz à Lausanne, Ferme à la noix, Suchy.

Graines (lin, chanvre, tournesol, courge, sarrasin), légumineuses (lentilles) et céréales en grain (engrain, seigle) vaudoises et bio
Ferme Famille Chambettaz à Etagnières, Ferme Arc-en-Ciel à Juriens, Domaine du Salagnon à Vulliens

Beurre vaudois
Fromagerie du Gros-de-Vaud, Vuarrens

Œufs bio vaudois
Ferme famille Chambettaz à Etagnières

Lait bio Suisse

Sel de Guérande

Fruits secs, noix, autres graines, matcha, tonka, cacao, citron confit : bios. Sont sélectionnés avec attention, en privilégiant si possible les produits en provenance d'Europe.

Chocolat : Carma (fabriqué en Suisse, filière durable)

Safran : Iran