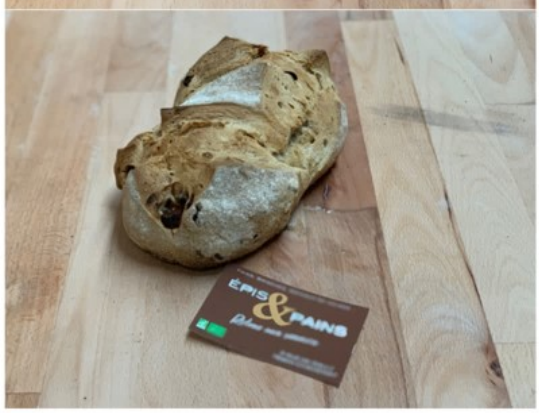
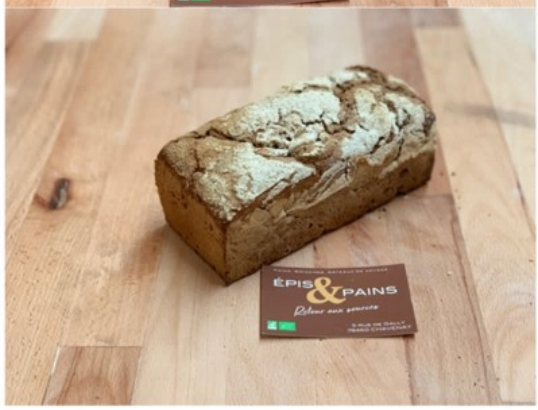
Les pains

Pain	Poids	
le « Petit » Pain semi-complet au levain naturel	0,5 kg	
le « Grand» Pain semi-complet au levain naturel	1,0 kg	
le « Petit-Sésame » Pain semi-complet aux graines et au levain naturel	0,5 kg	
le « Petit-Pavot » Pain semi-complet aux graines et au levain naturel	0,5 kg	

Pain	Poids	
le « Grand-Sésame » Pain semi-complet aux graines et au levain naturel	1 kg	
le « Grand-Pavot » Pain semi-complet aux graines et au levain naturel	1 kg	
Le « Petit Iseran » Pain semi-complet aux noix et au levain naturel	0,4 kg	
Le « Petit XIV » Pain semi-complet aux figues et au levain naturel	0,4 kg	

Pain	Poids	
Le « Petit Sultan » Pain semi-complet aux raisins et au levain naturel	0,4 kg	
Le « Petit Surprise » On le découvre au dernier moment mais c'est soit un « Petit-Sésame », un « Petit-Pavot », un « Petit Iseran » , un « Petit XIV » « Petit Sultan » ou un autre « Petit » dont la recette sera créée pour l'occasion.	0,5 kg	Voir ci-dessus.
« l'Anglais » Pain de mie	0,75 kg	
le « Costaud » Pain seigle-froment, graines, fruits secs, mélasse et levain naturel	1 kg	
le « Petit Costaud » Pain seigle-froment, graines, fruits secs, mélasse et levain naturel	0,5 kg	
le « Petit Breton » Pain seigle-sarrasin au levain naturel	0,5 kg	

Pain	Poids
le « Breton » Pain seigle-sarrasin au levain naturel	1 kg

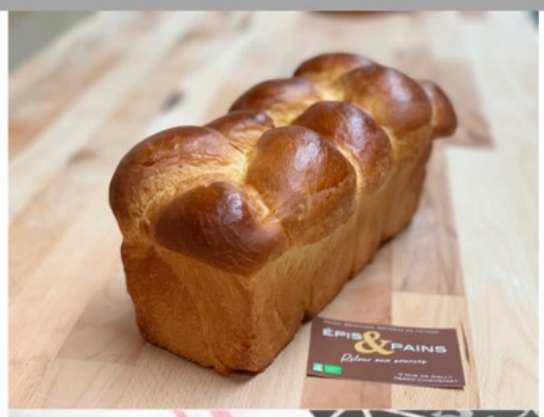
Gourmandises :

Gourmandise
la Gourmande *Pain brioché*
la Gourmande Cannelle-Noix *Pain brioché garni à la cannelle et aux noix* **la Demi Gourmande Cannelle-Noix** *Pain brioché garni à la cannelle et aux noix*
la Gourmande Chocolat-Noisettes *Pain brioché garni au chocolat et aux noisettes* **la Demi Gourmande Chocolat-Noisettes** *Pain brioché garni au chocolat et aux noisettes*

Gourmandise

la Parisienne

Brioche traditionnelle
la Demi Parisienne
Brioche traditionnelle



l'Américain Choco-Noisettes
Cookie moelleux aux pépites de chocolat et aux noisettes

Farine	Poids
Farine bise de blé tendre biologique *Mouture sur meule de granit.* *Origine du blé : Villepreux (78450) ou Feucherolles (78810)*	1 kg