



Pains et brioches au levain cuits au four à bois

« Je réalise mes pains avec des farines locales issues de l'agriculture biologique et moulues sur meule de pierre.

Cette mouture traditionnelle préserve les qualités gustatives et nutritionnelles du grain.

Les pâtes sont préparées à la main et la fermentation, à base de levain naturel, dure près de 20 heures.

Un rythme lent qui donne des pains aux saveurs délicates et particulièrement digestes grâce à la pré-digestion du gluten.

LA LISTE

Les pains traditionnels

Campagne Farine de blé (bise, semi-complète, Florence Aurore) : 11.-/kg

Paysan farines de blé bise et seigle 11.- /kg

Tourte de seigle : 11.-/kg

Multicéréales farines blé, épeautre, seigle 12. -/kg

Semi-complet : farines de blé et d'épeautre mi-complètes 12.- /kg

Variétés anciennes de céréales

Blés anciens 12.- /kg

Florence Aurore 12.- /kg

Epeautre 13.- /kg

Khorasan 14.- /kg

Engrain (petit épeautre) *nature* 14.- /kg ; *croquant* (sésame, noisettes) 15,50.-/kg

Amidonnié 14.- /kg

Les pains création

Meunier farine de blés anciens, graines de lin entières et moulues* 14.-/kg

Nutrition farine de blé, de pois verts et lentilles moulues 12.-/kg

Engrain-Sarrasin : farines d'engrain et de sarrasin, 14.-/kg

Camelin farine de blé, graines de cameline* et de lin* 14.- /kg

Cric-crac farine de blé, graines lin,* courge*, tournesol*, chanvre* 14.- /kg

Ô graines farines de blé et épeautre, lin*, chia, sésame, tournesol*, courge* 14.- /kg

Sarrasol : farines de blé, graines de sarrasin* et tournesol,* 14.-/kg ; à la farine d'épeautre : 15.-/kg

Le 31 : farines de blé, d'épeautre et de sarrasin, graines de tournesol*, courge*, sésame, chanvre* 14.-/kg

Chanvre : farine de blé, graines de chanvre entières et moulues * 14.-/kg

Courge : farine de blé, graines de courge*, 15.-/kg

Khorasame : farines de khorasan (ou amidonnié), de blé mi-blanche, pâte de sésame grillé « maison », sésame 15.-/kg

Les pains agrémentés

Noisettes farine de blé, noisettes torréfiées au four à bois, 16.-/kg

Noix farines de blé et seigle, noix 16.-/kg

Chocolat farine de blé bise et chocolat 14.- /kg

Fruits et noisettes farine de blé, abricots, pruneaux et noisettes torréfiées, 17.- / kg

Abricots et amandes farine de blé, abricots, amandes blanches d'Espagne torréfiées 17.-/kg

Les brioches

CuSCHôle farine de blé, lait, sucre, beurre, safran (œuf → dorure) 16.- /kg

Tresse farines de blé et d'épeautre, lait, sucre, beurre (œuf → dorure) 15.-/kg

Brioche aux raisins: farine de blé, lait, beurre, sucre, raisins secs, œufs 17.-/kg

Brioche à la fève de tonka : farine, lait, beurre, sucre, tonka râpée (œuf → dorure) 16.-/kg

Brioche au chocolat : farine de blé, lait, beurre, sucre, chocolat noir (œuf → dorure) 16.-/kg

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

Provenance des produits

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

*Graines et céréales bio et locales**
Ferme Famille Chambettaz à Etagnières, Ferme Arc-en-Ciel à Juriens, Domaine du Salagnon à Vulliens

Beurre de la région
Fromagerie du Haut-Jorat
Œufs bio de la région
Ferme famille Chambettaz à Etagnières
Lait bio Suisse
Sel de Guérande

Autres fruits secs, noix, graines : bios
Sont sélectionnés avec attention, en privilégiant les produits en provenance d'Europe.