

SAMEDI LAURENT MARTEAU

REPLAÇANT ISABELLE ET THIERRY BORÉ

COMMANDEZ VOTRE PAIN CHEZ



*A Mayenne Bio Soleil,
nous sélectionnons pour vous
les meilleurs pains biologiques
façonnés par des boulangers locaux.
Grâce au levain naturel, les pains de
chaque boulanger ont un goût unique.*



« Le Pain est issu des céréales **Blé, Epeautre, Engrain et Seigle** cultivés dans notre ferme où nous respectons les pratiques d'une **Agriculture Paysanne** respectueuse de l'environnement. Les céréales sont moulues sur place dans un moulin à meule de pierre, la panification est au levain naturel, la pâte est pétrie, divisée, façonnée à la main, la cuisson dans un four à bois. »

Les boulangers prennent aussi des vacances ! Pendant leurs congés, le planning des boulangers change, certains en remplacent d'autres. Isabelle et Thierry Boré font partie des boulangers remplaçants.

Ils sont paysans boulangers à Athée. Ils cultivent du blé moulu grâce à la meule de Laurent Marteau. Ils n'utilisent que du levain naturel et cuisent dans un four à bois.

LES PAINS DE LAURENT MARTEAU

Pains demi-complets (T 80)

Nature : 1,5kg, 1kg, 500g

Figue et noix : 400g

Sésame : 500g

Soleil (lin - tournesol) : 500g

Grand épeautre : 1kg, 500g

Petit épeautre : 500g

Pain Brioiché : 450g

LES PAINS D'ISABELLE ET THIERRY BORÉ

Pains demi-complets (T 80)

Nature : 1kg, 500g

Soleil : 1kg, 500g

Multigraines : 500g

Randonneur (fruits secs) : 500g

Petit épeautre : 500g

Pain brioiché : 600g



CONTACT

AZÉ

2, rue des Aillères - 53200 Azé

Tél : 02 43 07 24 03

Site web : mayennebiosoleil.biocoop.net

Facebook : Biocoop Mayenne Bio Soleil

N°SIREN : 351247978 RCS Laval

Imprimé sur papier recyclé | © André Lemaitre, Jean-Marie Toupin, Jean-Jacques Cousquer | Ne pas jeter sur la voie publique

LUNDI SAFARINE

MARDI ET MERCREDI SOLEIL LEVAIN

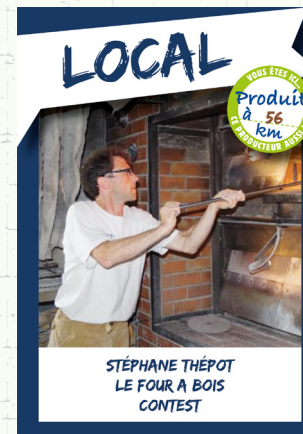
VENDREDI LE FOUR À BOIS



Paysan-boulangier, Samuel Chatellier-Lang cultive sur 13,6 ha des céréales dont du blé et du sarrasin moulu en farine. Dans son fournil à Launay-Villiers, il pétrit la pâte et façonne pains, brioches, pizzas et fougasses. Ils sont cuits au four électrique qui fonctionne à l'électricité verte grâce à un abonnement Enercoop.



André et Lucienne Terrien sont installés depuis 1984 à Saint-Martin-Des-Bois (49). Entourés d'une équipe de 8 personnes, ils proposent une grande variété de pains, biscuits, tartes salées et sucrées, réalisés à partir de farine de la région. Leur pain est labelisé Nature et Progrès.



Le four à Bois a été créé par Jean-Luc Bourny en 1997 et repris par Stéphane Thépot en 2013. Ce dernier propose une large gamme de pains réalisés en partie avec la farine de blé du Moulin de la Peltrie, meunerie située à Bivilliers dans l'Orne. Les pains sont cuits dans un four à bois.

LES PAINS DE SAFARINE

Pains blancs (T65)

Baguette : 350g

Boule : 1kg, 500g

Pains demi-complets (T 80)

Campagne : 500g

Nature : 500g, 870 et 1kg

Céréales (millet, pavot, lin, tournesol) : 500g

Noix : 500g

Pavot : 500g

Sésame : 500g

Lin : 500g

Noisette-amande-raisin : 300g

Figue : 300g

Pépites de chocolat : 300g

Seigle T130 : 500g

Tourte de châtaigne : 500g

Pains complets (T130)

Nature : 500g

Pains sans gluten

Riz-châtaigne : 450g

Riz-sarrasin : 450g

Riz-noisette-figue : 450g

Brioche moulée : 300g

Fougasses : tomate/olive, chorizo/tomate, ail

LES PAINS DE SOLEIL LEVAIN

Pains blancs (T65)

Nature : 600g

Pains demi-complets (T 80)

Campagne : 2 kg, 1kg, 600g, 400g

Baguette (nature, sésame, pavot) : 250g

Sésame : 1kg, 600g

Pavot : 1kg, 600g

Lin : 1kg, 600g

Toutes fleurs (graines et céréales) : 600g

Courge : 400g

Olives : 300g

Pains complets (T110)

Bis : 1kg, 600g, 400g

Raisin : 400g

Raisin - noisette : 800g, 400g

Tournesol : 450g

Noix : 300g

Seigle : 600g, 400g

Pains intégraux (T150)

Nature : 2kg, 1kg, 600g, 400g

Pur seigle : 600g, 250g

Petit épeautre : 900g, 500g

Grand épeautre : 1kg, 400g

Sans sel : 600g, 400g

Sarrasin : 500g

LES PAINS DU FOUR À BOIS

Pains blancs (T65)

Nature : 1kg, 670g, 330g, 165g

Noix : 300g

Sésame : 330g

Courge-tournesol : 300g

Céréales : 500g

Lin : 300g

Raisin : 300g

Orange : 300g

Pomme-raisin : 300g

Noisette-amande-raisin : 300g

Figue : 300g

Pains demi-complets (T 80)

Nature : 1kg, 500g, 250g

Grand épeautre : 330g, 750g

Pains intégraux (T150)

Nature : 500g, 250g

Petit épeautre : 1kg, 500g