

Jeudi Le four à bois



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.

Samedi Le fournil du Luat



Patrick Bertin, artisan-boulangier à St-Christophe-Du-Luat est bien connu pour ses viennoiseries gourmandes et ses galettes des rois ! Ses pains sont fabriqués la nuit même et sont livrés 3h après la sortie du four ! Ils sont réalisés avec la farine de la Minoterie Blin d'Azé, cuits au four à bois ou au four électrique.

**COMMANDEZ VOTRE PAIN
CHEZ**
biocoop | Mayenne Bio Soleil

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.



Les pains du four à bois

Pains blancs (T65)

Nature : *1kg, 500g

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 : 750g, 330g

Pains intégraux (T150)

Nature : 500g, 250g

Petit épeautre : *1kg, 500g

Les pains du fournil du Luat

Pains blancs (T65)

Baguette : 200g

Long : 1kg, 400g

Pains demi-complets (T 80)

Nature : 1kg, 400g

Céréales : 400g

Gourmand aux graines : 400g

Sésame : 400g ou baguette : 200g

Grand épeautre : 500g

Petit épeautre : 200g

Raisin : 400g

Lin : 400g

Figue : 400g

*Seigle

Pain complet (T110)

Nature : 400g

Brioche : 400g (couronne) ou *80g (individuelle)

Pains au chocolat

Croissants au beurre

*Chaussons aux pommes



CONTACT

LAVAL EST

28, boulevard de l'Industrie - 53000 Laval
tél : 02 43 67 92 30 - Boulangerie : 02 43 67 92 33
Site web : mayennebiosoleil.biocoop.net
Facebook : Biocoop Mayenne Bio Soleil

Lundi et vendredi Safarine



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 Laignay-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.

Mardi Patati et patapains



Installé à Louverné depuis 2014, Jean-Marie Hautbois s'approvisionne en farine de blé à la minoterie Blin d'Azé. La cuisson des pains s'effectue dans un four à double soles tournantes qu'il alimente avec des bûches de bois compressé. Il propose notamment des pains sans gluten, à base de farine de riz et des baguettes.

Mercredi Le pain des lys



Depuis 2016, Sébastien Michel propose du pain réalisé à partir de matières premières locales. Il se fournit à la minoterie Blin d'Azé, chez Philippe Lemerrier à Arquenay et chez Jean-François Gaumé à Saint-Quentin-des-anges pour les graines de lin et de tournesol. Il propose également du pain de petit épeautre et sans gluten.

Les pains de Safarine

Pains blancs (T65)

Baguette nature, graines de pavot
ou graines de sésame : 350g
Boule : 1kg, 500g

Pains demi-complets (T 80)

Nature : 1kg, *870g, 500g
Campagne : 500g
Céréales (millet, pavot, lin, tournesol) : 500g
Noix : 500g
Pépites de chocolat : 300g
Pavot : 500g
Sésame : 500g
Lin : 500g
Noisette - amande - raisin : 300g
Figue : 300g
*Seigle T130 : 500g
*Tourte de châtaigne : 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 Patati et patapains

Pains blancs (T65)

Baguette (Ficelle) : 250g

Pains demi-complets (T 80)

Long : 500g, 300g
*Miche : 500g
Multicéréales : 500g, 300g
Décor tournesol : 300g
Décor sésame : 300g
Décor lin : 300g
Décor pavot : 300g
Grand épeautre : 500g
*Seigle : 300g

Pain sans gluten

Riz - sarrasin : 450g

Brioche pur beurre : 300g

Les pains du pain des lys

Pains demi-complets (T 80)

Nature : *1kg, 500g
Lin - tournesol : *1kg, 500g
Engrain moulu : *750g, 500g
Épeautre : *1kg, 500g

Pains complets (T110)

Moulu : 500g
Tourte de seigle (100% seigle) : *1.2kg, 600g

Pains sans gluten

Sarrasin moulu : 500g
Riz - sarrasin moulu : 500g

*** uniquement sur commande**