

LE PAIN DES DURS À CUIRE



Production et vente de pains et brioches bio au levain.

Produits uniquement sur commande!

- Faible dose de levain et longue fermentation pour plus de goût et moins de sel.
- De longue conservation.
- · Matières premières produites localement.

Commandez par téléphone, mail, SMS, ou WhatsApp et récupérez votre commande dans un des nos points de distribution :

Chez Le Pain Sans Rire:

624 rue Sainte Anne, Saint-Aignan-sur Ry mardi : 11h - 12h et 18h - 19h / vendredi : 17h - 19h

Cidrerie-Brasserie de Saint-Aignan-sur-Ry:

708 rue Sainte Anne, Saint-Aignan-sur Ry samedi 9h - 12h

Graines de Fée au Pays du Lin:

6 route de Blainville, Ry samedi 9h30 - 12h

AMAP de Rebets:

vendredi

AMAP de Mont-Saint-Aignan :

mercredi

IMPÉRATIF: PASSER COMMANDE MINIMUM 48H AVANT LIVRAISON!

Le Pain Sans Rire - Julien Brancata 624 rue Sainte Anne, Saint-Aignan-sur-Ry



f @lepainsansrire **(#)** lepainsansrire.fr



NOS PAINS



Pain de campagne 6€/kg*

Farine bise de blé, eau, farine complète de seigle, sel, levain (eau et farine de blé). Allergènes : gluten.



Pain de tradition 5€/kg*

Farine de blé T65, eau, sel, levain (eau et farine de blé).

Allergènes : gluten.



Pain de seigle

8€/kg*

Farine complète de seigle, eau, sel, levain (eau et farine de blé). Allergènes : gluten.



Brioche 16€/kg*

Farine de blé, œuf, beurre, sucre, levain de lait (lait et farine de blé), sel. Allergènes: gluten, lactose, œuf.

D'autres pains disponibles selon l'humeur du boulanger: pain complet, pain de Khorasan, pains aux graines, panettone ...

> Tous nos pains sont disponibles en : boule (500 g), moulé (500 g ou 1 kg) et miche (1,5 kg).

Les brioches sont en format moulé (300 g ou 500 g).

*Les prix sont sujets à changement.

