



Le
pain d'Anciis




le
pain d'Anais

PAINS BIO AU LEVAIN

CUITS AU FEU DE BOIS À OGEU LES BAINS

LE PAIN EST FABRIQUÉ À PARTIR DE FARINES BIOLOGIQUES ET LOCALES (MEUNIER LO MOLIER).




-
- PAINS COMPLET  500 GR 2,70 € 1 KG 5 €
 - PAINS SEMI-COMPLET  500 GR 2,70 € 1 KG 5 €
 - PAINS AUX GRAINES  500 GR 3,30 € 1 KG 6,30 €
 - PAINS AU PETIT ÉPEAUTRE  500 GR 4,20 € 1 KG 8 €
 - PAINS BURGERS  1,20 € PIÈCE
 - BRIOCHE AU LEVAIN  150GR.....2,50 € 300 GR.....4,50 € 500GR.....7,50 €


LE PAIN VOUS EST PROPOSÉ EN MOULÉ OU FAÇONNÉ À LA MAIN TYPE «BATARD».

VENTE LE MERCREDI ET VENDREDI

- RÉSERVEZ VOTRE PAIN SUR LE SITE INTERNET WWW.LEPAINDANAIS.FR L'AVANT VEILLE.
- VOUS POUVEZ COMMANDER LE VENDREDI DES LÉGUMES AB ET MON PAIN ÉGALEMENT VIA LE SITE DE DAVID LAFAILLE :
[HTTPS://DAVIDLAFAILLE.FR/MARCHE-EN-LIGNE-LEGUMES-BIO/](https://DAVIDLAFAILLE.FR/MARCHE-EN-LIGNE-LEGUMES-BIO/)
- VOUS POUVEZ RÉCUPÉRER LE PAIN ET LES LÉGUMES À PARTIR DE 17 H AU 2 IMPASSE DU HAOU À LOUVIE JUZON.
LE PAIEMENT SE FAIT SUR PLACE.

 [HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/LEPAINDANAIS](https://www.facebook.com/lepaindanais)

 [HTTPS://WWW.LEPAINDANAIS.FR](https://www.lepaindanais.fr)

 LEPAINDANAIS@GMAIL.COM



ANAÏS

06.66.53.54.17