

Carte des Pains

TOUS NOS PAINS SONT FABRIQUÉS
SUR UNE BASE DE LEVAIN NATUREL

NATURE
DE PAIN
NATURE
DE PAIN
NATURE

Les baguettes



♦ LA BAGUETTE NATURE DE PAIN

Farine blanche, levain liquide, sel

❖ **Suggestion** : idéale au quotidien



♦ L'AVOCETTE

Farine avocette, levain liquide, sel (baguette locale 100 % Baie de Somme)

❖ **Suggestion** : idéale au quotidien



♦ L'AVOCETTE AUX GRAINES

Farine avocette, mélange de graines Nature de Pain, levain liquide, sel

❖ **Suggestion** : avec du poisson et du fromage frais



♦ LA BAGUETTE TORCHON

Mélange de 3 farines (blé, orge et châtaigne), levain liquide, sel

❖ **Suggestion** : avec du fromage et de la salade



♦ LE PAIN SEMOULE

Pain ciabatta (pantoufle), semoule, levain liquide, sel

❖ **Suggestion** : idéal pour les sandwiches chauds ou froids



♦ LE PAIN OLIVES TOMATES SÈCHÉES

Pain ciabatta (pantoufle), olives noires et vertes, tomates confites, herbes de Provence, semoule, sel

❖ **Suggestion** : à l'apéritif





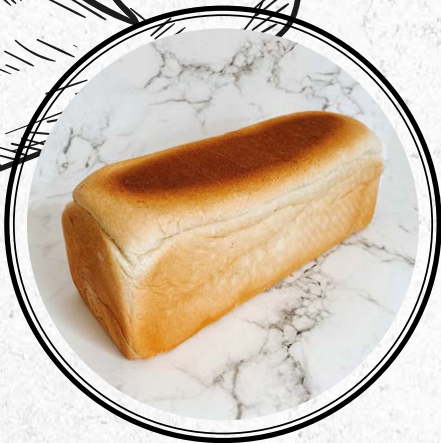
◆ LA BAGUETTE LARDONS FROMAGE

Pain ciabatta (pantoufle), emmental, lardons, sel

❖ **Suggestion** : en apéritif



Les pains classiques



◆ LE PAIN DE MIE

Farine blanche, sucre, sel, beurre, œuf, levain liquide

❖ **Suggestion** : pour croque-monsieur, canapés, avec du saumon et des tartinables



◆ LE PAIN TARTINE

Farine blanche, semoule, levain liquide, sel, huile de colza

❖ **Suggestion** : pour croque-monsieur plus léger, avec des tartinables



◆ LE BATARD

Farine blanche, levain, sel

❖ **Suggestion** : pain du quotidien



◆ LE PANTOUFLE

Farine blanche, huile d'olive, levain liquide (ciabatta), sel

❖ **Suggestion** : idéal pour les sandwichs chauds ou froids, avec de la salade, en toast



◆ LA GÂCHE

Farine blanche, levain, sel

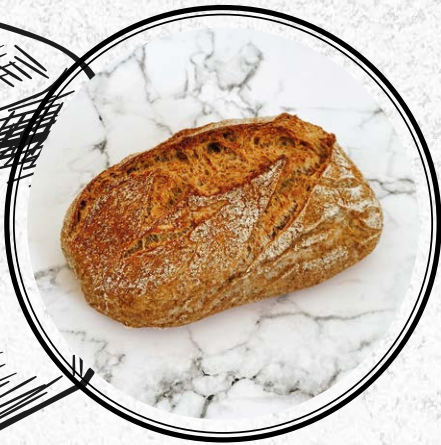
❖ **Suggestion** : pain du quotidien



◆ LE PAIN GRAND-MÈRE

Recette de l'avocette en pain de 500 g

❖ **Suggestion** : avec de la charcuterie, du fromage ou des tartinales



◆ LE COMPLET

Farine complète, pâte fermentée, levain, sel

❖ **Suggestion** : pain riche en fibres, idéal au quotidien



Réduit en gluten

◆ LE PETIT ÉPEAUTRE

Farine de petit épeautre issue de l'agriculture biologique, levain liquide, sel marin

❖ **Suggestion** : idéal au quotidien, le matin légèrement toasté et beurré



Réduit en gluten

◆ LE SEIGLE

Farine de seigle, levain de seigle, sel

❖ **Suggestion** : avec des huitres, du tarama, des poissons fumés et des fromages bleus



Les pains aux graines



◆ LE MOELLEUX AUX GRAINES

Pain de mie, mélange de graines Nature de Pain (sésame, pavot, tournesol, millet, lin brun, lin jaune), sel

❖ **Suggestion :** avec des tartinales ou toasté, avec du fromage, du saumon ou du foie gras



◆ LE GRENIER

Mélange de farine de blé, d'orge et de châtaigne, farine blanche, graines de tournesol et de sésame, sel

❖ **Suggestion :** avec du fromage et de la salade



◆ LE COMPLET SÉSAME

Farine complète, pâte fermentée, levain, graines de sésame, sel

❖ **Suggestion :** pain riche en fibres, idéal au quotidien



◆ LE PAIN DU COACH

Farine de blé, farine de seigle, levain liquide, graines de citrouille, graines de lin, graines de tournesol, sel

❖ **Suggestion :** fromage, le matin légèrement toasté et beurré



◆ LE NORDIQUE

Farine complète, farine blanche, malt, levain liquide, mélange de graines Nature de Pain (graines de tournesol, sésame, pavot), beurre, sel

❖ **Suggestion :** avec du saumon fumé et du fromage frais



Réduit en gluten

◆ LE FJORD

Farine de seigle, farine de blé, graines de tournesol, soja, farine de malt, farine d'orge, épices, sel

❖ **Suggestion :** avec du saumon, du fromage, idéal pour les smørrebrøds

Les pains gourmands



◆ LE FRUITIER

Base de pâte blanche, noisettes, abricots, pruneaux, raisins, sel

❖ **Suggestion** : gibier en sauce, fromage, petit déjeuner



◆ LE PAIN AUX NOIX

Base de pain de mie, noix, sel

❖ **Suggestion** : salades, fromages (roquefort, chèvre)



◆ LE PAIN FROMAGE

Pain blanc, emmental, sel

❖ **Suggestion** : idéal avec de la charcuterie ou en apéritif

Le pain au poids



◆ LE FJORD

(page précédente)

◆ LE MEULE

Farine de meule, farine blanche, levain liquide, sel marin

❖ **Suggestion** : à toaster pour foie gras, saumon, viandes, fromages

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT EN BOUTIQUE NOS PAINS DU MOMENT !