

LES PAINS

Farines des moulins Janot à Savigny (Vosges).

LES PAINS

- Baguettes 250g Tradition Française ou Moselotte.....
- Pain long 400g Tradition Française ou Moselotte.....
- Pain d'été.....
- Pain au maïs 350g.....
- Pain chataigne et noix 500 g.....
- Pain de mie nature 500g.....
- Baguette céréales.....
- Pain des Bouchaux 400g.....
- Pain complet 350g.....
- Pain d'Épeautre.....
- Pain de campagne 500g.....
- Pain sans gluten 450g (sur commande - mini 2).....
- La tourte de seigle aux noisettes - miel - figues 400g.....
- Pain d'épices 250g.....
- Gros pain "Rustique" mie blanche.....
- Nordique 350g.....

LES PETITS PAINS INDIVIDUELS

- Nature.....
- Aux graines (sésame et pavot).....
- Croûte à bouchée "Pur beurre".....
- Pain hamburger.....

POUR VOS DÉJEUNERS OU VOS GOÛTERS

- Viennoiseries Maison (pur beurre) - Croissants - Pains chocolat
- Brioche Feuilletées - Kougelhops classiques ou
- aux mirabelles - Bouchons myrtilles et mirabelles - Cannelés "Bordelais"
- Panettones maison - Tartes aux brimbelles - Montagnards...

MAIS AUSSI

- Dessert maison
- Gâteaux proposés par notre Maître Pâtissier en sous-traitance



Crédit Photos Michel LAURENT