



LE FOURNIL DE LA BONTÉ

Pains & châtaignes



LES PAINS

CLASSIQUES

Pain de Campagne

5,20€ / kg - 2,80€ / 500 g

Pain aux Graines

(pavot, lin et tournesol)

5,70€ / kg - 3,10€ / 500 g

Pain Blanc

(mélange levain/levure)

5,20€ / kg - 2,80€ / 500 g

Pain sans gluten

(100% sarrasin)

4,30€ / 500 g

NOUVEAU

LES PAINS

SPÉCIAUX

Pain aux Noix

6,70€ / kg - 3,60€ / 500 g

Pain à la Châtaigne (30%)

6,70€ / kg - 3,60€ / 500 g

Pain de Seigle

5,70€ / kg - 3,10€ / 500 g

Pur Petit Épeautre

8,20€ / kg - 4,30€ / 500 g

Fougasse aux olives

2,60€ / 350g

NOUVEAU

LES BRIOCHES

AU BEURRE

*Ingrédients : farine blanche,
lait, beurre, sucre, levure, sel*

Brioche nature 700 g

6,70€ / pièce soit 9,60€ / kg

Brioche nature 250 g

2,60€ / pièce soit 10,40€ / kg

Brioche sucre ou choco 250 g

2,80€ / pièce soit 11,20€ / kg

LES PRODUITS

À LA CHÂTAIGNE

Confiture de Châtaignes

5,50€ le pot de 350 g

Châtaignes au Naturel

5,50€ le pot de 240 g

Purée de Châtaignes

5,50€ le pot de 420 g

Sablés mi-blé mi-châtaigne

24€ / kg (soit ±1,50€ / pièce)



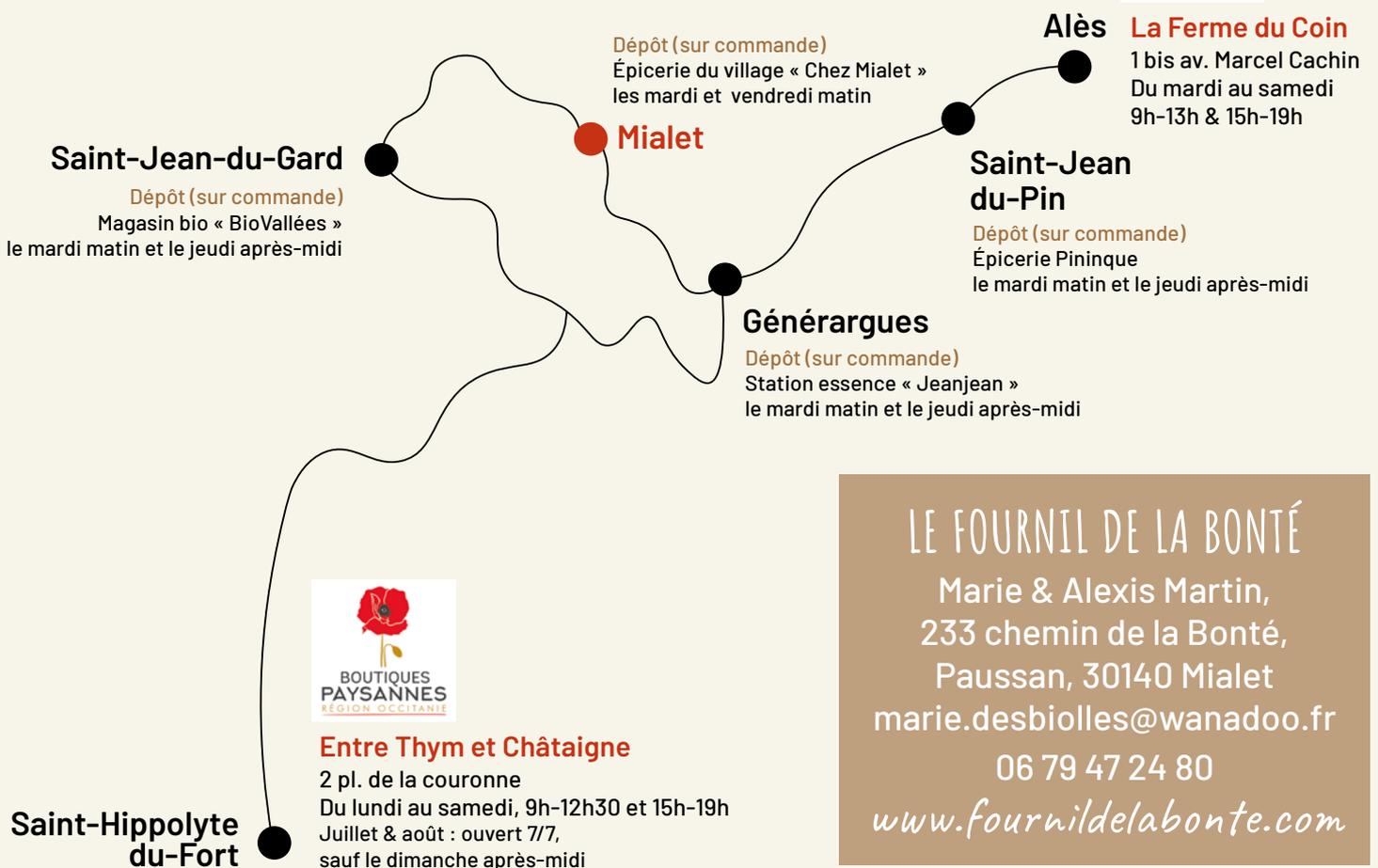
Nos farines et l'ensemble de nos matières premières sont cultivées en bio et, lorsque c'est possible, issues de productions locales. Tous nos pains sont fabriqués au levain naturel, façonnés à la main et cuits au four à bois.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



Le Fournil de la Bonté
233 chemin de la Bonté,
Paussan, Mialet
Lundi & jeudi, 17h30-19h



LE FOURNIL DE LA BONTÉ
Marie & Alexis Martin,
233 chemin de la Bonté,
Paussan, 30140 Mialet
marie.desbiolles@wanadoo.fr
06 79 47 24 80
www.fournildelabonte.com