

Baguette Chorizo (samedi et dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- graines de fenouil
- huile d'olive
- chorizo

*Conseil : c est une baguette au goût assez fort.
Parfaite pour être en servi en apéritif.*

Campagne

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- blé concasse
- pain rond à la mie blanche. Mie qui craque sous la dent.

*Conseil: Pain à la mie dense , excellent pour les plats à sauce.
Très bonne conservation.*

Quignon

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- comme le pain le campagne sans les graines concassées.

*Conseil: Excellent pour les plats à sauce.
Très bonne conservation.*

Pain du Terroir (du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- fermentation 12h

*Conseil: Pain longue fermentation
Pain fariné croustillante , une lente fermentation qui apporte une mie de couleur crème et alvéolée. Excellent pour les «vins-fromages»*

Pain Provençal (du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- écorces d'oranges confites
- graines d'anis

Conseil: Pain anisé qui respire la Provence, très parfumé, il est fabriqué à partir d'une base de pain blanc dans laquelle on y rajoute des morceaux d'oranges confites ainsi que des graines d'anis, il se déguste aussi bien grillé. Excellent au petit déjeuner.

Seigle

Composition :

- 65% farine non blanchie
- 35% farine de seigle
- 30% levain

Conseil : Pain de très bonne conservation, fort en goût.

Baguette Française/ Demi Baguette

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé

Conseil : Se mange aussi lors.

*Baguette croustillante, une croûte dorée avec une mie de couleur crème et alvéolée.
Le levain apporte un petit goût acidulé et une bonne conservation.*

Baguette Anjou

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- Fermentation 12h

Conseil: Baguette longue fermentation

Baguette farinée croustillante , une lente fermentation qui apporte une mie de couleur crème et alvéolée.

Baguette Paysanne (du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- Fermentation 12h

*Conseil: Baguette croustillante, le sésame grillé dessus apporte un excellent goût.
Mélange de graines biologiques de blé dur concassé, seigle concassé, maïs concassé, orge concassé, millet décortiqué, graine de lin , amande, avoine, tournesol décortiqué, sésame entier.*

Baguette au Beurre d'Ail (du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- beurre
- herbes de Provence
- ail

Conseil: Couper des tranches de ce pain et les réchauffer 5 mn au toaster avant de les servir à l'apéritif.

Baguette Barbecue (du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- gruyère Suisse
- olives vertes
- herbes de Provence

Conseil : C'est la baguette de l'été.

Ce pain est excellent et dégage de très bons arômes après avoir été réchauffés au four quelques minutes et servi chaud en apéritif.



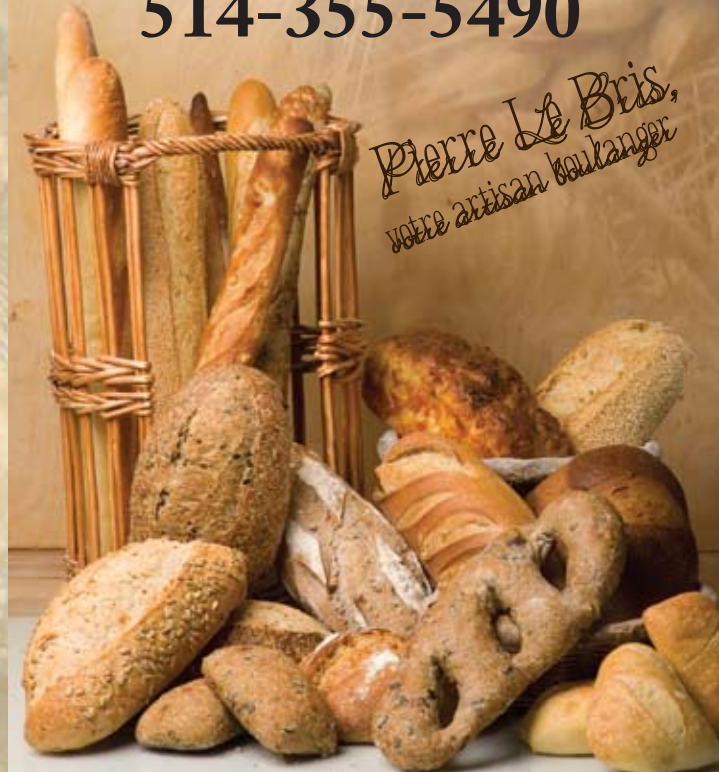
Tous nos produits sont fabriqués et cuits sur place.
Nous pouvons créer un pain de votre choix



L'artisan boulanger
Souci de la tradition française

7500, boul. Les Galeries d'Anjou
Anjou, QC

514-355-5490



Pierre Le Bois,
votre artisan boulanger

Pain au Cheddar

(du vendredi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- oeufs
- cheddar fort
- sel de céleri

Conseil: Pain fort en goût.

Pain à base de pâte blanche dans lequel on a rajouté du fromage vieilli, il se mange facilement en sandwich ou avec un plat de spaghettis.

Pain des Iles

(du vendredi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- coconut grillé
- chocolat blanc

Conseil: Pain sucré et irrésistible qu'on veut ne garder que pour soi ! Excellent au petit déjeuner.

Ciabattas Olives Noires et Tomates

(du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- olives noires entières et tomates séchées
- huile d'olive
- herbes de Provence

Conseil: Petit pain carré à base d'huile d'olive est très parfumé et est très apprécié grillé en été lors d'un barbecue. Il s'accompagne très bien avec des salades.

Ciabattas Nature

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- huile d'olive

Conseil: Petit pain carré à base d'huile d'olive excellent pour un sandwich sur le pouce ou grillé en été lors d'un barbecue.

Pain aux Olives

(du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- olives noires entières
- herbes de Provence

Conseil: Ce pain au levain dégage une odeur qui nous transporte au bord de la méditerranée. Il dégage un goût fort et agréable en bouche. Il se déguste avec n'importe quel plat. Grillé il est aussi très goûté.

Blé Entier

Composition :

- 100% farine blé entier
- 100% levain blé entier

Conseil: Pain à lente fermentation.

Mie dense et croûte fine. Très bonne conservation.

Pain à l'Ancienne

(du vendredi au dimanche)

Composition :

- 100% farine biologique tamisée
- 80% levain biologique

Conseil: Pain santé. Se mange bien avec des fromages forts et les viandes. Ce pain dégage un goût légèrement acide et un goût léger de seigle, il est le compromis entre un Pain à la mie blanche et un pain à la mie foncée. Très bonne conservation.

Le Baluchon

(samedi et dimanche)

Composition :

- 65% farine blanche biologique
- 35% farine de sarrasin biologique
- 100% levain biologique tamisé

Conseil: Pain santé. Pain aux arômes de blé noir très développé. Se mange très bien avec du beurre.

9 grains

(du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine biologique blanche
- 80% levain biologique
- mélange de graines biologiques de blé dur concassé, seigle concassé, maïs concassé, orge concassé, millet décortiqué, graine de lin, amande, avoine, tournesol décortiqué, sésame entier, pavot.

Conseil: Pain santé riche en céréales.

Pain aux Figues

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30 % levain
- figues entières

Conseil : Pain de très bonne conservation, sucre Excellent au petit déjeuner.

Pumpernickel

Composition :

- 85% farine non blanchie
- 15% seigle
- 30% levain
- graines de carvi
- mélasse

Conseil : Pain fort en goût.

Pain au Lin

(du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine biologique blanche
- 80% levain biologique
- graines de lins entières biologiques

Conseil: C'est le pain santé par excellence car il est très riche en oméga 3. Il est assez parfumé et se mange très bien grillé.

Tournesol

(du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine biologique blanche
- 80% levain biologique
- Graines tournesol biologiques écalées légèrement grillées.

Conseil: Pain santé, riche en acide gras et vitamine B.

Noix

(du jeudi au dimanche)

Composition :

- 100% farine biologique blanche
- 80% levain biologique
- Noix de Grenoble.

Conseil : Ce pain s'accompagne très bien en fin de repas avec une salade et fromages à pâte molle, chèvre ou lait cru.

Kamut

(du vendredi au dimanche)

Composition :

- 100% farine de kamut biologique
- 80% levain biologique

Conseil : Pain santé à la mie jaune apprécié pour son goût hors du commun.

Le Divin aux Raisins

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30% levain de blé
- raisins sultanats
- flocons d'avoine

Conseil: Pain à la mie dense. Très apprécié des amateurs de raisins.

Le Tordu

Composition :

- 100% farine non blanchie
- 30 % levain de blé
- graines de sésame
- graines de pavot

Conseil: Pain à la mie alvéolée et croustillante. Savoureux mélange de sésame et pavot grillé.