



FOURNIL DU
CHABLAIS

À CHAQUE HEURE SA SAVEUR

NOS PAINS



SOMMAIRE

NOS GAMMES

Classique	3
Tradition.....	6
Rustique.....	7
Graines	10
Spécialité	12
Douceur	14
Bien-être.....	15
Saison	16
Commande	18



CLASSIQUE

La baguette

Composition : Farine de blé T65 cultivé dans la région

Une mie claire, pain goûteux.

Poids : environ 260g



La flûte

Composition : Farine de blé T65 cultivé dans la région

Une mie claire, pain goûteux.

Poids : environ 400g



La boule

Composition : Farine de blé T65 cultivé dans la région

Une mie claire, pain goûteux.

Poids : environ 400g

L'épis

Composition : Farine de blé T65 cultivé dans la région

Une mie claire, pain goûteux.

Poids : environ 260g

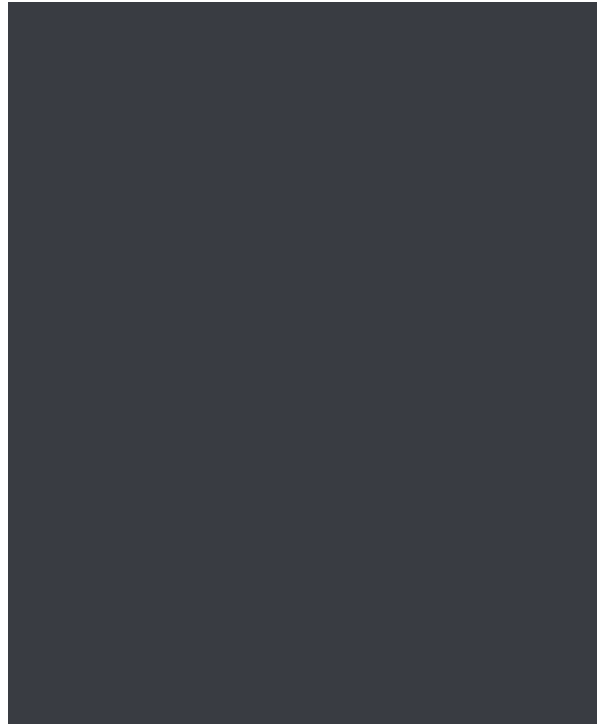


Le bûcheron

Composition : Farine de blé T65 cultivé dans la région

Une mie claire, pain goûteux.

Poids : environ 800g



TRADITION

La Tradition

Composition : Une farine T65 de blé de tradition française.

Une croûte craquante et épaisse. Une mie dorée alvéolée, une saveur douce et longue en bouche. Caractéristique d'un pétrissage plus lent et d'une fermentation plus lente

Poids : environ 300g



La baby- tradition -pain sandwich

Composition : Une farine T65 de blé de tradition française.

Une croûte craquante et épaisse. Une mie dorée alvéolée, une saveur douce et longue en bouche. Caractéristique d'un pétrissage plus lent et d'une fermentation plus lente

Poids : environ 170g

RUSTIQUE

Pain au levain, goût typé et longue conservation

Le Tordu

Composition : Levain de seigle, farine de blé et de seigle

Une croûte croustillante, une mie ambrée et alvéolée

Poids : environ 250g



Le Montagne

Composition : Levain de blé et de seigle, farine de blé.

Une croûte épaisse, une mie généreuse, couleur ambrée.

Poids : environ 1.8 kg



Le pavé d'oche

Composition : Farine de blé, Levain

Une croûte craquante, une mie brune alvéolée

Poids : environ 350g

existe aussi en pain de 1 kg

Le Bâtard de campagne

Composition : Levain de blé et de seigle, farine de blé

Une croûte croustillante, une mie ambrée et alvéolée, goût de levain

Poids : environ 400g



Le Tordu

Composition : Levain de seigle, farine de blé et de seigle

Une croûte croustillante, une mie ambrée et alvéolée

Poids : environ 250g



GRAINES

Nordik

Composition : Farine de froment et d'orge, graines de tournesol, sésame, lin millet et levain de seigle.

Une mie brune et moelleuse, goût malté

Poids : environ 400g



Le Multigrain

Composition : Farine de tradition, seigle et malt. Graines de tournesol, sésame, lin brun et jaune

Une croûte croustillante, une mie blonde, un délicieux goût de graines

Poids : environ 400g



Épis Sésame OU Pavot

Composition : Farine de blé, graines de pavot ou sésame

Une mie claire, goûteux avec le parfum du sésame ou du pavot

Poids : environ 260g

Possible en épis

L'Automnale

Composition : Farine de tradition, seigle et malt. Graines d'orge, d'avoine, de sésame, et graines de lin brun sur la croûte

Une croûte croustillante, une mie blonde et moelleuse, goût très prononcé de graines

Poids : environ 300g



existe aussi en baby (taille pain à sandwich)

SPÉCIALITÉS

Ripaille

Composition : Farine de tradition, graines de seigle germées, levain de seigle

Une croûte croustillante, une mie tendre, une goût de graines de seigle

Poids : environ 400g



Boule à l'Épeautre

Composition : Farine de petit, moyen et grand épeautre

Croûte craquante, mie blonde, goût corsé

Poids : environ 300g



Noix

Composition : Farine de blé et levain, cerneaux de noix.

Une croûte épaisse, une mie grise, un bon goût de noix.

Poids : environ 300g

Le pavé savoyard

Composition : Farine de tradition, lardons, morceaux d'Abondance, emmental

Croûte fine, Mie moelleuse, délicieux goût de fromage

Poids : environ 200g



DOUCEUR

Le Duval

Composition : Farine de blé, lait, beurre et sucre

Une croûte fine et tendre, une mie moelleuse, peu sucrée

Poids : environ 300g



La viennoise

Composition : Farine de blé, lait, beurre et sucre

Une croûte fine et tendre, une mie briochée et sucrée

Poids : environ 150g

BIEN-ÊTRE

Le Complet

Composition : Farine complète de blé, billes de son extrudés

Mis foncée, riche en minéraux

Poids : environ 400g



L' Alpain

Composition : Farine de blé, abricots, des figues, des raisins secs, des cranberries, noisettes et un mélange de graines.

Croûte croustillante, mie moelleuse et sucrée

Poids : environ 400 g

SAISON

Pain à la châtaigne

Composition : Farine de châtaigne, morceaux de châtaigne

Mie coloré et moelleuse, morceaux de châtaigne

Poids : environ 350g

De septembre à novembre
(attention les dates peuvent varier)



Pain à la courge

Composition : Farine de blé, purée de courge, curcuma, graines de courge

Croûte fine, graines croustillantes, mie coloré et moelleuse

Poids : environ 300g

De novembre à mars
(attention les dates peuvent varier)



Pain au maïs

Composition : Farine de blé, Farine de tournesol, Céréales croustillant au maïs, Germe de maïs

Croûte fine, graines croustillantes, mie coloré et moelleuse

Poids : environ 400g

De septembre à octobre

(attention les dates peuvent varier)

SUR COMMANDE

Pain burger

Composition : Farine, Levure, Œuf, Beurre

Poids : environ 100g



Pain de mie

Composition : Farine, levure, sel, sucre, lait, beurre

Poids : environ 1,2 kg



Mie toast

Composition : Farine, levure, sel, sucre, lait, beurre

Poids : 350g

pâte feuilleté



Pâte à pizza

