



# Le Fournil

DE BUFFIÈRES



FABRICATION ARTISANALE DE PAINS BIOLOGIQUES  
AU LEVAIN NATUREL ET CUITS AU FEU DE BOIS

## Vous livre à domicile !

*Tous les mercredis après-midi  
à partir du 30 novembre*

*En cas d'absence, il vous suffit de laisser à disposition,  
un contenant hermétique (type glacière ou autre).*

**RENSEIGNEMENTS & COMMANDES :**

**06.64.40.04.86 / nicolaschassy@gmail.com**

*Le fournil reste ouvert !*

# LES PAINS

**CAMPAGNE** façonné ou moulé - 450 g, 1 kg et 2 kg  
(farine semi-complète)

**B'FIRON** façonné boule ou flûte - 450 g  
(farine blanche T65)

**MULTIGRAINES** façonné ou moulé - 500 g  
(farine semi-complète, graines de tournesol, lin, pavot et sésame)

**GRAINES DE COURGE** façonné - 500 g  
(farine semi-complète, graines de courge)

**PAYSAN** façonné - 750 g  
(farine semi-complète, farine de seigle)

**PETIT EPEAUTRE** moulé - 450 g  
(farine de petit épeautre et levain de petit épeautre)

## PAIN DE MIE

**BRIOCHE NATURE** ou **PEPITES DE CHOCOLAT**