



Pain paysan au levain naturel

Cuisson au four à bois

🌸 mercredi à Beauvoir-sur-Niort (8h/12h30)

🌸 mercredi à Chizé (17h/20h)

🌸 vendredi à Saint-Symphorien avec
Graines d'avenir (16h/18h30)

🌸 à la ferme les mardis & vendredis (16h/19h)

Contact :

Thomas 06.45.53.78.06

Agathe 06.31.75.54.68

lanouelangerie@mailo.com



Farines de la
ferme !

Les pains:

5,5€/kg Nature 700g - 1kg
farine blés anciens semi-complète

7€/kg Grainouille 700g - 1kg
lin, tournesol, millet, farine semi-complète

9€/kg Petit épeautre 700g - 1kg
100% petit épeautre

6€/kg L'Amish de seigle 500g
100%seigle 1kg

9€/kg Sarrasin, pois-chiche 500g - 700g

4,50€ L'écureuil 500g
paprika, noisette, amande, abricot sec

Les biscuits :

Cookies noisette, amande, chocolat

Biscuit du moment 2,20€
recette changeante 100g

Pensez à réserver
24h avant maximum
le jour du marché !

En précisant votre nom,
la commande et le marché
par mail ou sms



BOULANGERIE
À LA FERME