

Le Fournil de l'Aubes'Pain

Pain - Pâtisserie - Viennoiserie

7 Rue de l'Eglise

21450 BAIGNEUX-LES-JUIFS

03 80 92 36 62

Ouvert du mardi au dimanche
7h30 à 13h

4 Rue St Pierre

21510 AIGNAY-LE-DUC

03 80 81 07 15

Ouvert du mardi au dimanche
7h30 à 13h

36 Avenue de Dijon

21150 VENAREY-LES-LAUMES

03 80 96 04 54

Ouvert du mardi au samedi
6h30-19h

6h30-12h30 le dimanche

31 Place Pion

21150 POUILLENAY

03 80 96 16 48

Ouvert du mardi au
dimanche 7h30 à 12h30

19 Route de Dijon

21500 MONTBARD

03 80 89 57 02

Ouvert du mardi au samedi
6h30-19h

6h30-12h30 le dimanche

La RURALE



Notre spécialité !!!

***Croustillante et
Savoureuse***

300gr – Farine de blé

La RURALE GRAINE



*300gr – Farine de blé,
Millet, Pavot, Lin, Sésame,
Tournesol*

Rustique



200gr - Farine de blé

Grosse Rustique



400gr - Farine de blé

Baguette



200gr - Farine de blé

Pain



400gr - Farine de blé

Pain Complet



280gr - Farine de blé complète

Pain de Campagne



300gr - Farine de Froment, Farine de Seigle

Viking



300gr - Farine de blé, orge, Avoine, Seigle, Sarrasin, Graine de Tournesol, Sésame, Lin

Bûcheron



300gr - Farine de blé, Seigle, Blé malté, Orge Malté, Tournesol, Lin, Soja

Pavé au Levain

En vente le mercredi



*300gr - Farine de blé,
Levain de Seigle*

Pavé au Levain Graine

En vente le samedi



*300gr - Farine de blé, Levain
de Seigle, Millet, Pavot, Lin,
Sésame, Tournesol*

Pain aux maïs

En vente le mercredi et samedi



*300gr - Farine de blé, Farine
de maïs, maïs torréfié, graines
de tournesol*

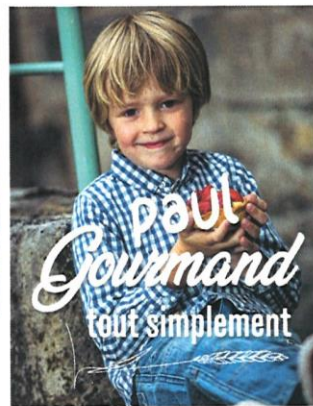
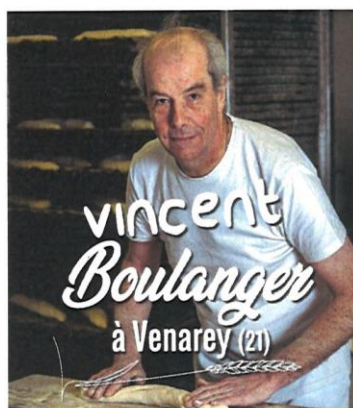
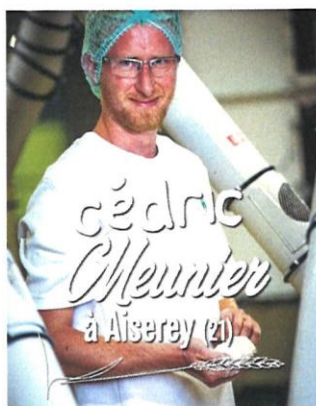
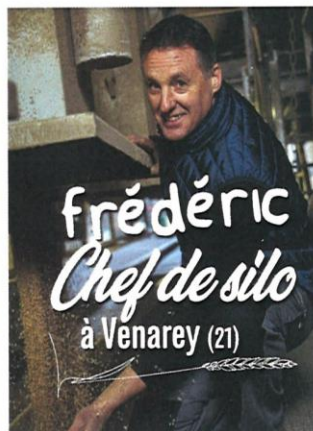
Petit pain individuel Rurale/ou Rurale graine



*70gr - Farine de blé/ Farine de
blé, Millet, Pavot, Lin, Sésame,
Tournesol*

Derrière nos produits « **Mon pain, ma région** »,
ce sont **des hommes et des femmes qui s'investissent**
chaque jour pour le plaisir de vos papilles.
Ils contribuent ainsi à vous fournir au quotidien
une alimentation locale et de qualité,

responsable pour l'environnement et l'économie de notre belle région.



UNE QUALITÉ
SIGNÉE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

Le Fournil
de l'Aubes'Pain
Pain - Pâtisserie - Viennoiserie





« Mon pain, ma région »
c'est l'expression de toute la filière blé-farine-pain
en Bourgogne Franche-Comté.

Le pain de grande qualité que vous propose
votre « Fournil de l'Aubes'Pain » tire ses origines :



d'un blé cultivé
avec soin durant
9 mois par un.e
agriculteur.rice
céréalier.e sur nos
terres régionales ;



de la sélection et
de la préparation
attentive des grains
par une coopérative
locale ;



de la transformation,
au cœur du grain,
par un expert
meunier régional
pour produire la
meilleure des farines.



*Nos Offres promotionnelles

3 Rurales Achetées la 4^{ème} offerte

* Le jeudi et dimanche à Venarey-Les-Laumes

* Le mercredi et dimanche à Montbard - Baigneux-Les-Juifs -
Aignay-Le-Duc - Pouillenay