

Les bénéfices de la fermentation au levain

- Meilleure assimilation et digestion par l'organisme des nutriments du pain.
- Goût prononcé : grande variété d'arômes et de saveurs.
- Excellente conservation des pains.

Des matières premières de qualité...

- Farines issues de la mouture des grains de céréales sur meule de pierre. Aucun additif : pas d'ajout de gluten, d'amylases fongiques ou d'agents améliorants. Certifiées bio/Nature&Progrès, elles sont naturellement riches en minéraux et fibres, intégrant les germes de blé.
- Sel non raffiné de l'Atlantique, récolté main en Vendée, mention Nature & Progrès.
- Eau filtrée par osmose : élimination des résidus de pesticides et du chlore.
- Four à chauffe indirecte au bois local.

... intégrées dans un circuit court

Les farines transformées dans notre fournil sont issues de trois fermes de Côte-d'Or et Haute-Marne. Ainsi nous oeuvrons au soutien d'une agriculture paysanne diversifiée, respectueuse de la nature.



La mention Nature et Progrès

Le Fournil de l'Auxois s'engage à suivre un cahier des charges exigeant. Sa démarche et ses produits sont évalués puis agréés tous les ans par des consommateurs et des professionnels, membres de Nature & Progrès. Ce système de garantie est participatif et solidaire. Il promeut l'entraide et l'échange. Il propose un projet de société alternatif, respectueux de la nature et des hommes.

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

Goûter nos produits

À notre **boutique** les **vendredis de 15h00 à 19h00**. En **supplément** des commandes, nous réalisons des pains et viennoiseries variées suivant notre inspiration : fougasses, focaccias, pains au comté, croissants et pains au chocolats ...

COMMANDES DE NOS PAINS ET VIENNOISERIES

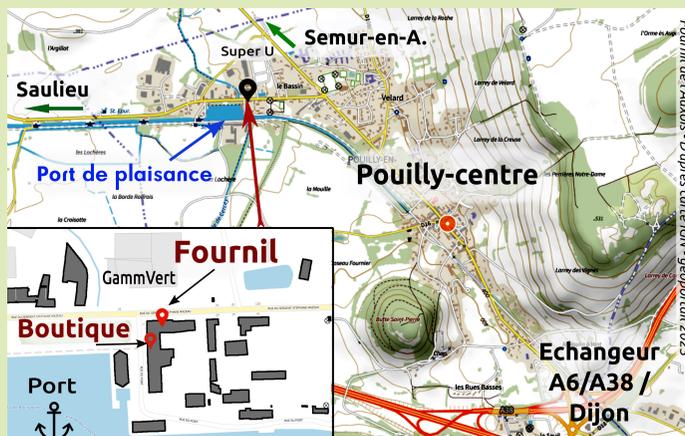
- Commandez l'avant-veille - 48h à l'avance.
- Mentionnez précisément le **produit** (pièce et poids) et la **quantité** souhaitée.
- Transmettez **vos coordonnées précises** afin que nous puissions vous contacter, en cas de besoin.
- ➔ Par **téléphone** (répondeur) 03 80 90 67 33
- ➔ Par **courriel** : fournil.auxois@laposte.net

RÉCUPÉREZ :

- Au **fournil** : les MARDIS / MERCREDIS / JEUDIS
12h00 à 14h00 / 18h30 à 20h00.
➔ commandes DIMANCHE/LUNDI/MARDI soir minuit.
- À la **boutique** : les VENDREDIS de 15h00 à 19h00.
➔ commandes jusqu'au MERCREDI soir minuit.

Nous trouver

La boutique est sur le port de plaisance, face à la halle au toueur. Le fournil est situé Route de Saulieu, face Gamm vert (porche en bois).



Le Fournil de l'Auxois

Graines de Bouquins

Pain au levain

Pains au levain

Fabrication artisanale



Boutique & Bouquinerie

3, rue du Port
face halle au toueur

Fournil

Rue S. Mazeau
face GammVert

Pouilly-en-Auxois - Côte-d'Or



fournil-auxois.fr



Type de pains prix/pièce prix /kg

Pains de campagne

Farines de blé et de seigle bises (T80 et T90), fermentation longue au levain de blé. Bonne conservation. Se marient avec tous les plats.

Baguette 250 g	1,50 €	6,00 €
Petite miche 500 g	2,60 €	5,20 €
Petit bâtard 500 g	2,60 €	5,20 €
Miche 1 kg	4,30€	4,30 €
Jocko (bâtard) 1kg	4,30 €	4,30 €
Miche 1,5 kg	5,50 €	3,67 €
Pain long 1,5 kg	5,50 €	3,67 €
Grosse miche 2 kg	6,60 €	3,30 €

Pains spéciaux

Complet† 500 g	2,80 €	5,60 €
1 kg	4,50 €	4,50 €

Farines de blé et de seigle complètes, fermentation longue au levain de blé. Faible indice glycémique, riche en fibres, excellente conservation, peut se consommer grillé. Bâtard.

Pur seigle 500 g	3,10 €	6,20 €
1kg	5,00 €	5,00 €

Farine de seigle complète, fermentation longue. En accompagnement des fruits de mer, fromages. Riche en fibres, goût puissant, excellente conservation. Bâtard.

Pain méteil 500 g	2,80 €	5,60 €
1kg	4,50 €	4,50 €

50% de farine de seigle 50% farine de blé bises. Bon compromis entre pain de seigle et pain de froment. Excellente conservation. Miche.

Méteil fruité 400 g	3,50 €	8,75 €
Méteil noix 400 g	3,50 €	8,75 €

Méteil aux amandes torréfiées, figues, raisins, abricots pour des saveurs fruitées et grillées. Accompagne petits déjeuners, foie gras, rillettes. Bâtard.

Méteil aux noix pour accompagner les fromages. Bâtard.

Pain recommandé ~ intolérants au gluten

Blés anciens 500 g	2,80 €	5,60 €
1 kg	4,50 €	4,50 €

Un pain sur farine et levain de blés ancien. Les protéines de gluten, plus fragiles, sont mieux assimilées. Bâtard.

Engrain 500 g	4,40 €	8,80 €
1 kg	7,50 €	7,50 €

Farine bise de petit épeautre, ancêtre de nos blés. Fermentation longue au levain d'engrain. Arôme doux et délicat. Bâtard ou miches (500 g), Miche (1kg).

Oberkulmer 500g	3,60 €	7,20 €
-----------------	--------	--------

Une variété de Grand Epeautre originaire d'Allemagne et rapportée des USA. Pain aromatique et doux. Fermentation longue au levain d'Oberkulmer. Miches.



tous nos pains et nos
viennoiseries sont faits
maison

Pains aux graines

Tournesol-lin 500g	3,70 €	7,40 €
--------------------	--------	--------

Aux graines de tournesol et lin, riches en oméga 3. Pain couvert de graines de tournesol à la saveur grillée spécifique. Excellente conservation. Bâtard.

Multigraines 500g	3,70 €	7,40 €
-------------------	--------	--------

Graines de courge, pavot, sésame, tournesol et lin. Excellente conservation. Bâtard.

Raisin-noisettes 500g	3,70 €	7,40 €
-----------------------	--------	--------

Le raisin associé aux noisettes légèrement torréfiées. Excellente conservation. Bâtard.

Raisin 500g	3,70 €	7,40 €
-------------	--------	--------

Palette de saveurs douces et sucrées. Excellente conservation. Miche.

Pavot† 500g	3,60 €	7,20 €
-------------	--------	--------

Tonalité de grillé très agréable. Bâtard court.

Sésame 500g	3,60 €	7,20 €
-------------	--------	--------

"Sésame, ouvre-toi !" Un joli pain réhaussé de graines riches en nutriments, au goût unique. Bâtard court.

Viennoiserie

Gâche 250 g	3,60 €	14,40 €
500 g	7,00 €	14,00 €

Brioche sucrée et délicatement parfumée, recette d'origine vendéenne. Au sel de Vendée, une brioche réalisée pur beurre, sur levain naturel exclusivement, pour une excellente conservation.

Les mercredis, jeudis et vendredis.