

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



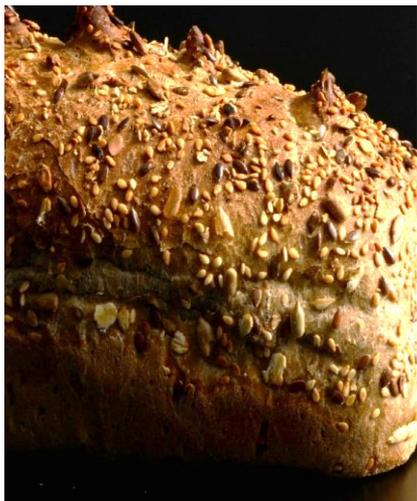
280gr - Farine de blé complète

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

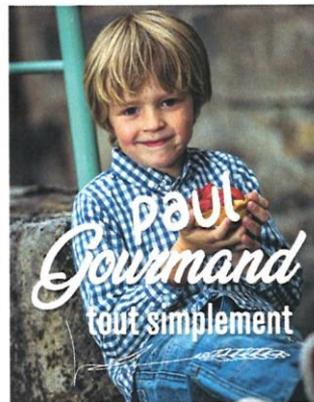
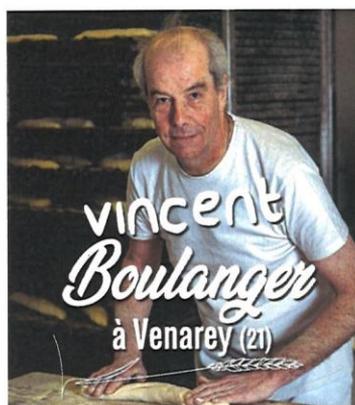
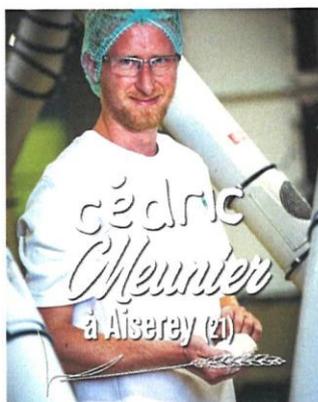
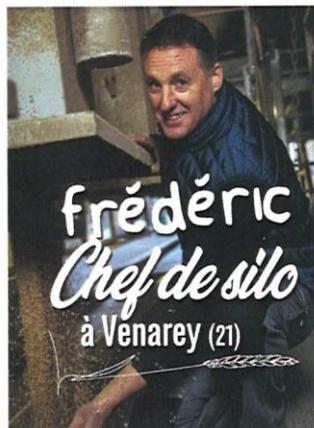
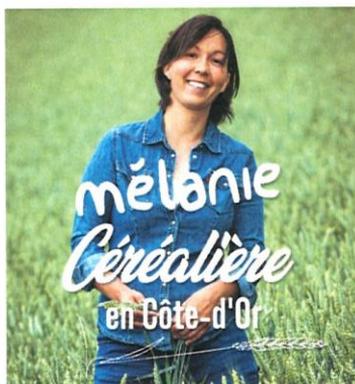
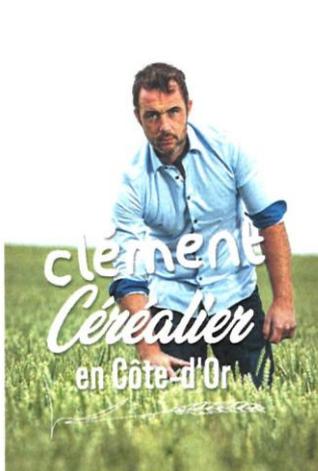
Petit pain individuel Rurale/ou Rurale graine



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.



mon
PAIN
ma
région

UNE QUALITÉ
SIGNÉE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

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


DIJON CÉRÉALES
ACTIFS POSITIFS. COOPÉRATIFS

MEMBRE DE
ALLIANCE BFC
UNE RÉGION. DES AGRICULTEURS. UN FUTUR

mon PAIN ma région

« 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
céréaliér.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.



Les Céréalières
et Céréalières
de notre région



notre Coopérative
Dijon Céréales

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



notre Boulangerie
Fournil de
l'Aubes'Pain



notre Moulin
Régional

*Nos Offres promotionnelles 3 Rurales Achetées la 4^{ème} offerte

* Exclusivement le mercredi et le dimanche pour Montbard,
Baigneux-les-Juifs, Aignay-le-duc et Pouillenay

* Exclusivement le jeudi et le dimanche pour Venarey-les-laumes