

Infos en vrac pour tous ceux qui nous découvrent

Les pains sont des **pains au levain bio** - certifiés AB par Ecocert- **cuits au feu de bois**. Ils sont façonnés à la main, faits uniquement avec notre farine de blé AB, d'ingrédients (raisins, chocolat, etc...) AB également, de sel de guérande, et d'eau.

Le levain et les ingrédients pour les pains spéciaux sont préparés la veille, c'est pourquoi **nous avons besoin de collecter les commandes pour la veille des fournées à midi**, au plus tard. Nous prévoyons régulièrement des pains en plus, mais pas toujours!

Notre farine est issue du blé semé et récolté dans nos parcelles (AB) autour de Val de Maison et de Talmas. **Le blé est moulu à la ferme** grâce à un moulin à meules de pierre. Nous vous proposons notre farine, fraîche, en sachets de 1kg à 2,60€, 2 kg à 5,20€, ou 5kg à 12€.

Nos pains se gardent très bien plusieurs jours dans un torchon, et se congèlent bien (le mieux pour les décongeler : 10 minutes à four bien chaud!). Nous l'aimons au sortir du four, mais certains le préfèrent le lendemain, voir un ou deux jours plus tard. A vous de trouver votre façon de l'apprécier !

La ferme se trouve à Val de Maison, au n° 5 au fond de l'impasse, en face de la chapelle. Nous vous conseillons de prendre un panier ou des torchons pour transporter vos pains quand ils sortent du four.

Nos pains nature pèsent 700 grammes et sont à 3,70€ (soit 5,29€/kg) sous leur forme classique, à 4,20€ (soit 6€/kg) si vous les souhaitez sous forme de jocko.

Le pain intégral pèse lui aussi 700g pour 4,20€ (soit 6€/kg).

Tous les autres pèsent 600 grammes et sont à 4,20€ (soit 7€/kg). Sur demande, nous pouvons faire des pains doubles (pains longs ou ronds de 1,4 kg à 7,40€ pour les natures ou 8,40€ pour les spéciaux)

Les petits pains pèsent environ 260g et sont à 2,60€ (10€/kg). Nous en proposons de deux sortes : pour l'apéro (la plupart du temps aux olives, parfois au pavot, ou aux noix), et pour le petit déjeuner (aux pépites de chocolat, au praliné, aux fruits confits, aux abricots, ...)

Les baguettes nature pèsent environ 280g et coûtent 2,20€, les baguettes graines et les baguettes intégrales pèsent elles aussi 280g environ, et coûtent 2,60€.

- Nous vous proposons aussi, selon les arrivages, les **produits des copains producteurs, tous à proximité, engagés dans l'agriculture biologique et certifiés** :

- Les fromages de chèvre de Xavier Philippe, de la Chèvrerie du moulin à Prouville. Ils sont tout frais, certifiés AB par Ecocert, pèsent aux alentours de 150g et sont à 4€.
- les tisanes de Louise Dalle du Valheureux (sachets de 35g pour 5€, ou en mignonettes de 15g à 2,50€),
- les lentilles d'Inès et de Sylvain Deraeve à Bayonvillers (sac de 1 kg à 5€),
- l'huile de colza (1 litre, 7€), l'huile de lin (250 ml, 6€) et l'huile de caméline (250 ml, 6,20€) de Richard Vilbert à Rubempré,
- la choucroute de Jean Louis Christen à Rivery (pot de 680g à 4,80€),
- le safran de Maxime Thuillier à Villers Bocage (0,2g à 9€),
- le jus de pommes de Rémy Choquet à Souastre (1L à 3€ en bouteille, 3L à 8,50€ en cubi)

Nous sommes à votre disposition si vous avez des questions, interrogations, remarques, tout est bienvenu. Et n'hésitez pas à parler de nous autour de vous!