



Décembre au fournil

Pains artisanaux au levain maison, farines bio, ingrédients locaux, conçus, pétris et cuits sur place par votre artisane boulangère

pain.16heures.fr
pain@16heures.fr
07.45.02.36.62



Tout le mois de décembre ouverture dès le matin :

de 10h à 13h30 puis de 16h à 19h30
Lundi, mardi, jeudi et vendredi

La boulangerie ouvrira mercredi 24 décembre de 10h à 18h30
& jeudi 25 décembre de 10h à 12h30

Fermeture pour congés du 27 décembre au 4 janvier

Menu de Noël



Les classiques :

Pain de campagne

Pain de campagne aux graines

Pain complet *Presqu'intégral*

Les spéciaux :

Petit épeautre

Garrigue baguette olives et thym

Lou qu pego pas farines sans gluten

Brioche au levain (6, 8 ou 12 personnes)

Les spéciaux de Noël :

Seigle l'indispensable pour accompagner huîtres et crustacés

Figue-Noix la petite touche sucrée du plateau de fromages

Cacao-Noisettes pour la gourmandise

Castanea *châtaigne* un délice avec le foie gras

Brioche au levain (6, 8 ou 12 personnes)

Pralines ou Chocolat-Orange

Merci de passer vos commandes sur place, par texto ou par courriel au plus tard lundi 22