



# 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**