



Groupe :

PAINS BIO AU LEVAIN ET FARINE DE MEULE

LA GRANGE BOULANGE, Quentin ROSAY

rue de la grange à Saint Igneuc 22270 ;
06 01 78 08 76 ou lagrangeboulange@ecomail.fr

Engagement AUTOMNES / HIVER 2023-2024

Je soussigné(e), membre adhérent(e) d'AMAPetite Terre, à jour de ma cotisation pour l'année, souscris un abonnement pour la saison du 27/10/23 au 19/04/24.

A la Grange Boulange, nous cultivons un mélange de blés anciens en agriculture biologique à Jugon-les-Lacs, le grain est trié et stocké à la ferme avant d'y être écrasé chaque semaine sur un moulin à meule de pierre. La farine est mélangée à l'eau au sel de Guérande et va fermenter naturellement grâce au levain durant 5 à 6 heures. Ce temps de pousse assure une meilleure digestibilité et une plus longue conservation du pain. Le pain est ensuite cuit dans un four à bois. Enveloppé dans un linge ou dans son emballage papier, le pain au levain se conservera plusieurs jours.

Tarifs dégressifs selon les formats.

Possibilité de demander en pain moulu : Campagne ou Multi Graines

PAINS BIO AU LEVAIN	Poids	Prix à l'unité	1 fois par semaine (x24 semaines)	1 fois tous les 15 jours (x12 semaines)
Pain de Campagne farines de blé T80 & seigle T110	500 g	2,70 €		
	1 kg	5,00 €		
	1,5 kg	7,00 €		
Multi Graines pain de campagne & graines toastées de lin, tournesol et sésame	500 g	3,50 €		
	1 kg	7,00 €		
Pains Spéciaux - raisins & noisettes (sem. impaire) OU noix (semaine paire)	400 g	3,60 €		
	400 g	3,60 €		
- pépites de chocolat (sem. impaire) OU raisins (semaine paire)	400 g	3,60 €		

PAINS AU LEVAIN NATUREL	Poids	Prix à l'unité	1 fois par semaine (x24 semaines)	1 fois tous les 15 jours (x12 semaines)
Pain Complet (farine et son de blé)	500 g	3,00 €		
Pain de Seigle (70% seigle et 30% blé)	600g	4,00€		
Engrain (farine de petit épeautre faible en gluten)	500 g	4,50 €		
	1 kg	8,50 €		
La Briochine (pain brioché à la crème crue de Mégrit et aux œufs de la ferme)	450 g	5,50 €		
Farine de blés anciens T80, pour vos crêpes, gâteaux... Sachets livrés en début de contrat avec une DLC de 6 mois	2kg	5,00 €	soit 2,50€/kg	
	5 Kg	10,00€	soit 2,00€/kg	
	20 Kg	34,00€	soit 1,70€/kg	
Total _____ unités			_____ €	

Informations allergènes : tous les pains proposés contiennent du GLUTEN de blé. Ils sont produits dans un fournil utilisant des fruits à coques (NOIX), des graines de SESAME, des ŒUFS et de la CREME (LAIT).

Si je ne peux pas venir chercher mes produits, je demanderai à une autre personne de venir à ma place. Sans accord préalable, tout produit préparé non récupéré dans les conditions indiquées ne sera ni remboursé ni redistribué ultérieurement.

Modalités de paiement : (cochez la case correspondante et marquez les dates d'encaissement)

- 1 chèque de _____ encaissé en **novembre 2023**
- 2 chèques : _____ encaissé en **novembre 2023** et _____ encaissé en **février 2024**

Merci de bien vouloir indiquer les dates correspondantes aux encaissements souhaités et de libeller les chèques à l'ordre de : LA GRANGE BOULANGE.

Numéro de téléphone de l'adhérent :

Mail :

Signature adhérent Fait à, le... / .../ ...