

# Fournil de la Roseraie : réservez chez Nicolas



## Adresse et horaires du fournil

Fournil de la Roseraie, Nicolas  
PETITDIDIER - 58140 Saint-Martin-du-Puy  
Vous pouvez rencontrer Nicolas directement  
au fournil, vendredi soir de 17h30 à 20h.

## Modalité de réservation : avant mercredi soir pour samedi matin

Commande avant mercredi soir, en précisant "Échoppe" pour aiguiller la commande. La première fois, merci de mentionner toutes vos coordonnées pour la facturation.

- Par téléphone ou SMS : 06 89 05 61 86
- Par mail : [fournildelaroseraie@orange.fr](mailto:fournildelaroseraie@orange.fr)

## Modalité de paiement : virement ou chèque, chaque mois

A la fin de chaque mois, vous pourrez régler la facture :

- Par chèque libellé au nom de **Nicolas PETITDIDIER**
- OU par virement
  - IBAN : FR76 1480 6580 0072 0114 8002 113
  - Préciser "Échoppe + Mois + Nom"

## Gamme et tarifs 2023

### Pains nature d'1kg

- Demi-complet (blé) – 6,20 €
- T110 (blé) - 6,40 €
- Complet - 6,40 €
- Méteil (seigle / blé) - 6,40 €
- Graines (courges, tournesol, pavot) – 8,20 €
- Noix - 8,40 €
- Sésame - 7,40 €
- Mendiant (noisettes, amandes, raisins) - 9,40 €

### Pains moulés

- Petit épeautre de 550 g (moulé) : 4,90 €
- Sarrasin de 650 g (moulé) : 5,10 €

### Pains briochés 500g

- Nature : 6,10 €
- Aux raisins : 6,40 €
- Aux pépites de chocolat : 6,90 €

# Vagabonde, Pain bien élevé : réservez chez Rébecca

## Adresse et horaires du fournil

Vagabonde, Pain bien élevé - 11 Pl. des Marronniers, 89660 Brosses,

Comment rencontrer et goûter au pain de Rébecca ?

- Directement au fournil, lundi ou vendredi de 18h à 19h
- Sur le marché d'Avallon, tous les samedi matin



## Modalité de réservation : jusqu'au jeudi midi pour samedi matin

Commandes jusqu'au jeudi midi, pour samedi matin. La commande est validée quand j'y ai répondu en retour ! A chaque fois merci de préciser votre nom, numéro de tél, en ajoutant "Échoppe", pour aiguiller la commande.

- Par téléphone ou SMS 06 17 15 12 21
- Par email à [painvagabonde@gmail.com](mailto:painvagabonde@gmail.com)

## Modalité de paiement : par chèque, chaque fin de mois

A la fin de chaque mois, vous pourrez régler la facture par espèces ou chèque à l'ordre de *Vagabonde, pain bien élevé*. A déposer à l'échoppe.

## Gamme et tarifs

**IMPORTANT** : les pains sont vendus entiers et pèsent entre 1 à 2kg environ. La liste ci-dessous affiche le prix au kg. Les pains sont pesés à la sortie du four : votre prix sera calculé à ce moment-là et indiqué sur le sac à côté de votre nom.

Si vous précisez "petit", ce sera plus proche d'1kg, "gros" ce sera 2kg et moyen entre les deux.

- Campagne 8.20 € /kg
- Graines 9.30 € /kg
- Complet 8.30 € /kg
- Complet noix 9.50 € /kg
- Meteil 8.40 € /kg (40% blé semi complet 60%seigle complet)
- Petit épeautre 12 € /kg