

MOIS
SEMAINE DU ... AU ...
NOM
TÉL.

fournil@lesdavids.fr
+33 (0)4 90 049 748

COMMANDE	MA.	ME.	JE.	VEN.	SA.	DI.	INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES	POIDS	PRIX	PRIX/KG
COURONNE DE BLÉ							Farine du Roussillon du meunier Henri de Pazzis / froment / épeautre / seigle	Gluten , lactose	700 g	6 €	8,57 €
PAIN RUSTIQUE							Farine de petit épeautre / froment / seigle	Gluten , lactose	675 g	6 €	8,89 €
PAIN AU CACAO (Réservation 48h à l'avance)							Farine de froment / épautre / grué cacao /cacao / pépité de chocolat / noix	Gluten , lactose, soja, fruits à coques	430 g	7 €	16,28 €
PAIN AUX NOIX (Réservation 48h à l'avance)							Farine de froment / épautre / seigle / eau de macération de noix / noix	Gluten, lactose, fruits à coques		8 €	
TORSADE SALÉE							Tabac de thym et romarin du domaine / huile olive / fleur de sel	Gluten, lactose, œuf	50 g	2 €	40,00 €
TORSADE SUCRÉE							Cassonnade (sucre roux)	Gluten, lactose, œuf	55 g	2 €	36,00 €
FOCACCIA DEMI- FOCACCIA							Farine de froment / herbes du domaine / tomate confite / olive noire / parmesan / huile d'olive	Gluten, lactose	435 g 218 g	16 € 8,50€	8,50€ 11,15 €
PAN BAGNAT							Farine froment / riz / polenta / semoule de blé dur / poudre de lait / huile d'olive	Gluten , lactose	115 g	1,50 €	13,04 €
BAGUETTE							Farine de froment et d'épeautre	Gluten	222 g	2,00 €	9,00 €
TARTE							Tarte du jour avec des fruits de saison pour 6-8 personnes	Gluten, lactose, fruits à coques, œuf		Prix du jour	