



La Petite Péraudière

Bernard YVON – « La Petite Péraudière »
72 700 PRUILLÉ-LE-CHÉTIF

Téléphone : 02 43 47 20 99 – 06 77 75 74 59

Courriel : b.yvon@wanadoo.fr



- pains au levain naturel cuits au feu de bois, froment et épeautre demi complets
- pains aux graines
- pains briochés



Commande : 48 h à l'avance

Livraison : à la demande

Engagements :



Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Pain nature	1 kg	toute l'année	à la demande
Pain brioché	500 g ou 1 kg		
Pain à l'épeautre			
Pain au méteil			
Kamut			
Pain au pavot			
Pain au sésame			
Pain aux figes			
Pain noisette-raisin			

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Pain aux graines de courge	500 g ou 1 kg	toute l'année	à la demande
Pain au citron			
Pain à l'abricot			
Pain aux algues			
Pain lin tournesol			
Pain lin tournesol anis			
Galette briochée	à déterminer		



Le mot du producteur

Je propose des pains de qualité, fabriqués à partir de froment et d'épeautre demi-complets et cuits au feu de bois: pain nature aux graines, pain brioché.

Je peux également répondre à des demandes particulières.

A terme, le fournil pourra accueillir des classes afin de faire découvrir la fabrication du pain aux élèves.