



Marie Noëlle, Luc et  
Vincent Bardot du  
**GAEC Le Bouchet**  
**à CHERIER**  
vous proposent

# PAIN BIO DE LA FERME CUIT AU FEU DE BOIS



**Commande par téléphone**

**auprès de Vincent au**

**06 38 42 69 59**

**avant le mardi midi**

**Tournée de livraison le Jeudi matin**

**par Marie Noëlle**

**(uniquement en période scolaire)**

<b>Pain Le MAZOTTE</b>	<b>Pain Le BESSET</b>	<b>Pain Le RICHAUJOUÉ</b>
Pain blanc au levain naturel cuit au feu de bois. Farine de tradition réalisée sur meule de pierre à la ferme. Blés anciens populations cultivés sur nos terrains.	Pain semi-complet au levain naturel cuit au feu de bois. Farine bise réalisée sur meule de pierre à la ferme. Blés anciens populations cultivés sur nos terrains.	Pain de seigle au levain naturel cuit au feu de bois. Farine semie complète réalisée sur meule de pierre à la ferme. Seigle population cultivé sur nos terrains.
½ Flûte 500g	½ Flûte 500g	Tourte 1kg
Flûte 1kg	Flûte 1kg	
Pavé 1Kg	Pavé 1Kg	
<b>6€80/kg</b>	<b>6€30/kg</b>	<b>6€30/kg</b>
<b>Remise pro dès 10 kg de pain commandé</b>		

Pour votre première commande, merci de nous appeler pour organiser:

- Point de dépose du pain
- Modalités de commande  
(récurrente, à la demande, sur sollicitation)
- Modalités de facturation et de règlement

*Au plaisir de vous retrouver lors de notre tournée, Mano, Luc et Vincent*