

## LES BAGUETTES

**Fournée et P'tite** : froment de tradition au levain naturel, façonnées main.

**Tradigraine** : froment de tradition au levain naturel et céréales (tournesol, lin, sésame et pavot), façonnées main.

**Épeautre** : farine d'épeautre bio au levain naturel.

**Sésame** : froment et graines de sésame.

**La bio** : froment de tradition bio au levain naturel.

## LES SPÉCIAUX

**Miche angevine** : froment de tradition au levain naturel, façonnée au rouleau.

**Pavé Tradigraine** : froment de tradition au levain naturel et céréales (tournesol, lin, sésame et pavot), façonnées main.

**Bichon** : froment de tradition broyé à la meule de pierre au levain naturel.

**Bûcheron** : campagne et céréales.

**Complet** : froment et son.

**Maïs** : froment et farine de maïs.

**Noix** : froment de tradition broyé à la meule de pierre et noix.

## LES PONCTUELS

**Énergétique** (*jeudi et dimanche*) : tradition aux noix, abricots et raisins.

**Pain du mois** (*mardi, mercredi, vendredi et samedi*) : tradition aux fruits. (nouvelle recette tous les mois)

**Ciabatta** (*samedi et dimanche*) : pavé de tradition pétri à l'huile d'olive et aux olives vertes et noires dénoyautées.

**Noix/noisettes** (*samedi et dimanche*) : froment de tradition broyé à la meule de pierre au noix et noisettes.

## LES BIO

**Pavé** : froment de tradition au levain naturel.

**Sésame** : froment de tradition de meule, céréales et sésame.

**Épeautre** : ancêtre du froment, l'épeautre est conseillé aux intolérants au gluten.

**Complet** : farine complète intégrale T130. (*sauf dimanche*)

**Petit Épeautre** : farine de petit épeautre qui contient très peu de gluten.

Tous nos pains sont pétris et cuits chaque jour, sur place, dans notre fournil par des ouvriers qualifiés et attentifs à la transmission de leur savoir-faire.

Soucieux de la qualité et de la traçabilité de nos farines, nous nous fournissons auprès de meuniers de la région pour l'élaboration de nos pains, nous intégrant ainsi dans un circuit court.

Le moulin de Sarré (Genes 49) nous livre des farines – en partie biologique – dont les blés sont broyés exclusivement à la meule de pierre à l'aide de son moulin à eau.

La minoterie Dixneuf (La Séguinière 49), adhère à la filière CRC et nous procure des farines plus respectueuses de la santé, de l'environnement et aux saveurs uniques.

## ASTUCES

La coupe est gratuite alors profitez-en pour faire couper vos baguettes et disposer de délicieux toasts.

Nos emballages sont confectionnés pour assurer une conservation optimale de vos pains aussi bien à température ambiante que dans le congélateur.

**J&N Delaunay**  
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

## CARTE DES PAINS



13 place du docteur Bichon

Angers

02.41.87.63.10

[www.boutique-boulangerie-delaunay.fr](http://www.boutique-boulangerie-delaunay.fr)