



Cuisson mercredi & vendredi  
 Vente à l'atelier de 15h30 à 18h

[www.lejourdupain.be](http://www.lejourdupain.be)  
[info@lejourdupain.be](mailto:info@lejourdupain.be)  
 086/367 346

Liste des prix - Atelier  
**Mise à jour 20/04/2017**

Pains		Prix unitaire	
Froment	Farine de froment blanche, levain naturel	600g	2,30 €
		900g	3,30 €
Froment graines	Farine de froment grise, graines de tournesol, de sésame et de lin, levain naturel	600g	2,70 €
		900g	3,70 €
Épeautre	Farine d'épeautre grise, levain naturel	600g	3,20 €
		900g	4,20 €
Multicéréales feu d'artifice	Farines de froment et seigle, flocons de millet, blé et avoine, graines de tournesol et sésame, levain naturel	600g	3,00 €
		900g	4,00 €
Blés anciens <b>(tous les mercredis)</b>	Farine paysane de blés anciens, levain naturel	600g	3,20 €
		900g	4,20 €
Seigle avec ou sans raisins <b>(tous les vendredis)</b>	Farines de seigle et froment, raisins biologiques, levain naturel	600g	2,70 €
		900g	3,70 €

Nos farines sont cultivées localement , en agriculture biologique, moulues sur pierre au Moulin de Cherain (Gouvry), et au Moulin d'Odeigne (Manhay).