



CATALOGUE DE PRODUITS



 WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

 (514) 271-3340

 BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

Pains au levain	2
Intégral levain	3
Figues et Noix levain	4
Campagnard levain	5
Baguette Seigle levain	6
Chasseur Seigle levain	7
Baguette Levain	8
Belge Levain Sésame	9
Miche Levain	10
Belge au levain	11



PAINS AU LEVAIN

La boulangerie Le Petit Breton vous offre une gamme complète de pains au levain. Chacun subit un processus de fermentation allant de cinq à vingt-quatre heures avant que la pâte ne soit confectionnée. Ce processus est indispensable au développement de l'arôme et du goût en plus d'assurer une meilleure conservation du pain. Goûtez aux produits que vous offrent nos boulangers engagés en faveur de farines bio de qualité, de levains vivants et de gestes lents défendent un pain généreux, parfumé et savoureux.





INTÉGRAL LEVAIN

Tout l'attrait de notre pain intégral réside dans sa farine de blé moulue sur pierre. C'est elle qui rend ce pain si nourrissant, entier et naturel. Une qualité sans contredit, sans fioriture ni compromis.

- Farine blé entier moulu sur pierre
- Levain
- Eau
- Sel

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$157.50
	Frais	\$5.25

FIGUES ET NOIX LEVAIN



Presque dessert, il peut bien boucler un repas grâce au sucre libéré par son abondance de figues séchées. Mais ce pain campagnard revampé se déguste aussi à tout moment de la journée, encore mieux seul et tel quel. En effet, les levain, seigle et noix qui le façonnent lui confèrent l'équilibre parfait. Il est particulièrement apprécié de nos clients au petit déjeuner agrémenté d'une noisette de beurre ou dans un plateau de fromages à partager.

- Farine non traitée et non blanchie
- Farine de seigle bio
- Levain
- Eau
- Sel
- Figses sèches
- Noix de Grenoble



Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	\$198.00
	Frais	\$4.95

CAMPAGNARD LEVAIN





Ce levain au savant mélange de farines de seigle s'avère surprenant. Grillé, il dégage quelques notes sucrées. Nature, il est des plus agréables pour fabriquer de bons sandwichs consistants.

- Farine non traitée et non blanchie
- Farine de seigle bio
- Levain
- Eau
- Sel

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$183.75
	Frais	\$5.25

BAGUETTE SEIGLE LEVAIN





La parfaite et pratique manière de découvrir l'unique goût du seigle en boulangerie. N'attendez-vous qu'à une chose : être agréablement charmé.

- Farine non traitée et non blanchie
- Farine de seigle bio
- Levain
- Eau
- Sel

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$174.00
	Frais	\$4.35





CHASSEUR SEIGLE LEVAIN

De tradition auvergnais, il s'agit d'un pain rustique, à la croûte épaisse, craquelée de veines profondes courant dans la farine de seigle. Sa mie brune, dense et humide, son goût à la fois acidulé et sucré lui confèrent une saveur étonnante. Sa taille permet une conservation et une dégustation sur plusieurs jours. Coupée en fines tranches, elle accompagne à merveille tous les plats du terroir, les fromages et les fruits de mer. À découvrir !

- Farine non traitée et non blanchie
- Farine de seigle bio
- Levain
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	\$119.25
	Frais	\$7.95

BAGUETTE LEVAIN





Voici une véritable œuvre d'art qui, pour notre plus grand plaisir, se mange ! Sa lente fermentation lui donne presque la forme d'une fleur, que nos artisans boulangers prennent bien soin de laisser fleurir jusqu'à vos mains et palais.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Eau
- Sel

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$148.75
	Frais	\$4.25

BELGE LEVAIN SÉSAME




Agrémentée de l'unique goût du sésame tout en respectant le fastidieux processus de fermentation du pain au levain, notre miche au sésame se déguste tout aussi bien tranchée que légèrement rôtie.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Eau
- Sel
- Sésame

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$163.50
	Frais	\$5.45





MICHE LEVAIN

Un des gros formats de notre traditionnelle miché au levain. Parfait pour les gourmands d'une grande famille.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Eau
- Sel

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$123.00
	Frais	\$6.15

BELGE AU LEVAIN




Elle met à profit les mêmes ingrédients de qualité que nos pains à pâte blanche. Elle arbore de belles alvéoles, a une mie bien humide et ce petit goût acidulé caractéristique du levain que vous n'êtes pas prêts d'oublier.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Eau
- Sel

Variations



Image	Types	Prix
	Congelé	\$154.50
	Frais	\$5.15

