Le Petit Breton

1999

BOULANGERIE ARTISANALE

CATALOGUE DE PRODUITS



WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

(514) 271-3340

BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

Pains blancs 2
- Ciabatta Blanc 3
- Bania Blanc (burger) 4
- Baguettine 5
- Ficelle 6
- Épi 7
- Baguette blanche 8
- Demi Belge 9
- Carré blanc 10
- Parisien 11
- Belge 12
- Fesse 13
- Petit Rustique 14
- Gros Rustique 15
- Petit Quignon 16
- Gros Quignon 17
- Chasseur 18



PAINS BLANCS

Notre pâte blanche est fabriquée selon la méthode traditionnellement française. Elle mise sur une courte liste d'ingrédients simples et de qualité : la farine ubut (non traitée et non blanchie), l'eau, la levure et le sel. La fermentation lente que nous privilégions s'étend minimalement sur huit heures, permettant ainsi au pain de bien développer les saveurs du blé. La plupart des ingrédients dans nos pains sont biologiques, c'est-à-dire qu'ils sont libres de pesticides et d'engrais chimiques, et sont façonnés à la main, s'assurant ainsi de ne pas brusquer leur pâte.

CIABATTA BLANC



Ce célèbre pain italien tire son nom de sa forme singulière, *ciabatta* signifiant *chausson*. Sa belle mie aérée nécessite un bon temps de fermentation et un soin dans la fabrication. Il entre à merveille dans la fabrication de sandwichs mais est encore meilleur tiède, trempé dans une vinaigrette relevée ou tartiné de beurre.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$1.90
	Congelé	$171.00







BANIA BLANC (BURGER)

Les banias blanc et brun

C'est notre petit pain pratiques particulièrement utile dans la préparation d'hamburgers. Il est tout aussi savoureux dans sa version de farine blanche ubut ou de blé biologique. Essayez-le passé sur le grill par une chaude journée d'été ou nature, toute l'année durant.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$1.90
	Congelé	$171.00

BAGUETTINE



Échantillon de sa célèbre grande sœur française, elle est de taille idéale pour vos sandwichs ou sous-marins. Savoureuse grâce à sa croûte fine et craquante et sa mie très alvéolée, faites-vous plaisir et dégustez-la aussi telle quelle, en collation.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$1.95
	Congelé	$146.25



FICELLE

Une version émincée de la baguette traditionnelle. Comme son nom l'indique, elle est toute en grâce et finesse. C'est le pain idéal pour y tremper un œuf à la coque ou s'offrir un petit-déjeuner au beurre et à la confiture.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$2.65
	Congelé	$159.00

ÉPI



Ce pain blanc de forme allongée est parfait pour un centre de table, puisque chaque convive peut prendre son propre morceau. Similaire à la baguette blanche, il doit son nom à sa forme d'épi de blé qui en fait un grand favori des enfants.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$127.50
	Frais	$4.25

BAGUETTE BLANCHE





Originaire de Paris, la baguette aurait initialement été créée pour pouvoir se rompre sans ustensile, témoignant de sa texture des plus moelleuses. Croustillante à l’extérieur et élastique à l’intérieur, elle se prête aussi bien au déjeuner qu'au souper, aux collations qu'aux repas, et ravira tous les palais. N’hésitez pas à la renfourner quelques minutes à 150 degrés pour réchauffer un après-midi pluvieux ou une froide journée d'hiver. (Vrai baguette française qui reste croustillante toute la journée, meilleure baguette à Montréal d’après les commentaires des nombreux clients, même originaire de la France)

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$3.50
	Congelé	$122.50

DEMI BELGE



Mêmes joies, plus petit format. Littéralement la moitié du pain Belge, il est quand même plus consistant que la baguette. Parfait pour grignoter en solo ou dans la préparation de sous-marins des plus moelleux.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$90.00
	Frais	$3.60

CARRÉ BLANC



Notre version du traditionnel pain familial. Notre carré blanc cuit lentement à même le moule, dont il prend la forme, le rendant particulièrement pratique dans la préparation des rôties au déjeuner ou des sandwichs au dîner. Il se déguste au mieux tranché et légèrement rôti.

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





Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.75
	Congelé	$115.00

PARISIEN



Un véritable tour de magie dans le monde du pain : allongé comme la baguette, le Parisien est plus bombé. Il offre plus de mie que sa consœur, question de faire durer votre plaisir plus longtemps.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.25
	Congelé	$94.50

BELGE



Avec ses deux bouts bien croustillants et son centre bien moelleux, notre Belge a tout pour plaire. Son élégante forme témoignent en fait de son processus de fabrication artisanal et de sa texture des plus aériennes. Vous aurez tôt fait de l'adopter, peu importe le français que vous parlez.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.25
	Congelé	$78.75



FESSE

Très alvéolée, sa mie est un peu plus légère que celle de nos autres pains puisqu’elle subit une double fermentation. C'est son inoubliable forme qui la baptise et, comme sa saveur, tous ceux qui y goûteront ne seront pas près de l'oublier.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$89.25
	Frais	$5.95



PETIT RUSTIQUE

C'est une version plus humble de notre gros rustique. Fabriqué avec la même farine non traitée et non blanchie, il est pétri avec le même soin par nos soigneux boulangers. La pâte lève considérablement au four et donne un délicieux pain croûté à la mie tendre et moelleuse.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$111.00
	Frais	$3.70





GROS RUSTIQUE

Similaire au quignon en taille et goût, on les distingue l'un de l'autre grâce à leurs découpes extérieures. Le large losange qui orne notre rustique ainsi que la farine saupoudrée sur sa croûte vous le rendront reconnaissable parmi tous les autres. Sa bonne pâte blanche saura faire profiter vos rôties, sandwichs ou tartines.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.35
	Congelé	$96.30



PETIT QUIGNON

La fratrie s'agrandit : de la même forme, texture et saveur que son frère, le gros quignon, il est davantage adapté aux petites familles ou à ceux qui préfèrent acheter leur pain frais au jour le jour.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$3.60
	Congelé	$108.00



GROS QUIGNON

C'est l'un de nos meilleurs vendeurs. Et avec raison : il rassemble le meilleur des deux mondes, le bout d’une baguette mais l'épaisseur d'une miche. Un pain grand format, parfait pour une grande famille.

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



Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.25
	Congelé	$94.50





CHASSEUR

Comme son nom l'indique, c’est un pain conçu pour les chasseurs. Son kilogramme entier de pâte se conserve bien et peut être consommé sur plusieurs jours. On le reconnaît grâce à la farine, dont on a légèrement saupoudré la croûte. Sa mie généreuse vous permettra de concocter des sandwichs consistants et rassasiants.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$7.45
	Congelé	$89.40