Le Petit Breton

1999

BOULANGERIE ARTISANALE

CATALOGUE DE PRODUITS

WWW.BOULANGERIELEPETITBRETON.COM

(514) 271-3340

BOULANGERIELEPETITBRETON@GMAIL.COM

TABLE DES MATIÈRES

Pains spéciaux 2
Carré fromage 3
Fougasses Olives 4
Fougasses Olives Kalamata 5
Fougasses Fromage 6
Ciabatta Fromage 7
Miche Fromage 8
Ciabatta Olives 9
Miche Olives 10
Ciabatta Avoine/Sarrasin 11
Miche Avoine 12
Lin, Sésame et Blé 13
Bania Grains 14
Carré 6 Grains 15
Six Grains 16
Bania brun 17
Baguettine Blé 18
La baguette blé et sésame 19
Baguette Blé 20
Belge Blé Sésame 21
Miche Blé 22
Belge Blé entier 23
Carré blé 24
Chasseur Blé 25
Baguette Khorasan 26
Belge Khorasan 27
Miche Khorasan 28
L'ancienne 29
Miche des Champs 30
Odève 31
Noix 32
Miel, noisettes et raisins 33
Sicilien 34
Provençale 35

PAINS SPÉCIAUX

CARRÉ FROMAGE

Le pain de grand format, moelleux à souhait et très goûteux, ce pain sait complémenter tout sandwich. Le cheddar onctueux gâtera toute papille. Déguster le pain grillé, rôti, frais du four à n’importe quelle heure de la journée.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Fromage Cheddar fort
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$145.00
	Frais	$7.25

FOUGASSES OLIVES

Originaire du Sud de la France et très courante en Italie, où elle prend le nom de *foccacia*, la fougasse est un pain plat et alvéolé ajouré à la manière d'une palme. C'est un pain facile à rompre et à partager, idéal pour un en-cas sur le pouce ou un apéritif convivial entre amis. Les nôtres, particulièrement jolies à regarder, sont chacune un voyage en soi une fois dégustées. Nous vous offrons la fougasse en trois variétés différentes, soit débordantes d'olives noires tranchées, d'olives entières de Kalamata dénoyautées ou d'un fort fromage cheddar râpé.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Olives noires tranchées
- Fromage Cheddar fort
- Basilic
- Ail
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.95
	Congelé	$238.00

FOUGASSES OLIVES KALAMATA

Originaire du Sud de la France et très courante en Italie, où elle prend le nom de *foccacia*, la fougasse est un pain plat et alvéolé ajouré à la manière d'une palme. C'est un pain facile à rompre et à partager, idéal pour un en-cas sur le pouce ou un apéritif convivial entre amis. Les nôtres, particulièrement jolies à regarder, sont chacune un voyage en soi une fois dégustées. Nous vous offrons la fougasse en trois variétés différentes, soit débordantes d'olives noires tranchées, d'olives entières de Kalamata dénoyautées ou d'un fort fromage cheddar râpé.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Olives dénoyautés Kalamata
- Basilic
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$262.00
	Frais	$6.55

FOUGASSES FROMAGE

Originaire du Sud de la France et très courante en Italie, où elle prend le nom de *foccacia*, la fougasse est un pain plat et alvéolé ajouré à la manière d'une palme. C'est un pain facile à rompre et à partager, idéal pour un en-cas sur le pouce ou un apéritif convivial entre amis. Les nôtres, particulièrement jolies à regarder, sont chacune un voyage en soi une fois dégustées. Nous vous offrons la fougasse en trois variétés différentes, soit débordantes d'olives noires tranchées, d'olives entières de Kalamata dénoyautées ou d'un fort fromage cheddar râpé.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Fromage Cheddar fort
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.25
	Congelé	$250.00

CIABATTA FROMAGE

Né dans les contrées italiennes et désormais populaire dans plusieurs pays, il se caractérise par une pâte au taux d'hydratation élevé, souvent complété par de l'huile d'olive et des arômes comme notre cheddar de qualité. Sa cuisson dans un four très chaud lui confère une croûte fine et croustillante ainsi qu'une mie particulièrement alvéolée. C'est un pain de base à avoir sous la main, notamment pour vous concocter tous types de sandwichs, qui s'en verront à coup sûr rehaussés.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Fromage Cheddar fort
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$2.10
	Congelé	$189.00

MICHE FROMAGE

Moelleux à souhait et très goûteux, ce pain sait rehausser tout sandwich. Il se déguste tout aussi bien rôti qu’agrémenter de miel, offrant ainsi le parfait mélange sucré-salé à toute heure de la journée.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Fromage Cheddar fort
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.75
	Congelé	$202.50

CIABATTA OLIVES

Le parfait pain pour les sous-marins jouit maintenant du riche goût de l'olive couplé à celui du fromage. Utilisez-le dans la confection de vos dîners ou tranchez-le sur le long pour accompagner tartinades de toutes sortes.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Olives noires tranchées
- Fromage Cheddar fort
- Basilic
- Ail
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$2.10
	Congelé	$189.00

MICHE OLIVES

Avec chaque bouchée de notre miche aux olives, on peut presque entendre les cigales chanter. Son goût aïolé, ses olives et son fromage cheddar fort râpé appellent au pique-nique et aux longs après-midis de farniente. Agrémentez-la d'un peu de mayonnaise, d'une tranche de jambon et d'une tomate fraîche et le tour est joué.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Olives noires tranchées
- Fromage Cheddar fort
- Basilic
- Ail
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.75
	Congelé	$202.50

CIABATTA AVOINE/SARRASIN

Il s'agit d'un pain nourrissant débordant de saveurs. Une fois grillé, ses graines de tournesol sont sublimées, rehaussant ainsi chaque bouchée. Utilisez-le dans la fabrication de vos sandwichs qui s'en porteront pour le mieux.

- Farine de sarrasin bio
- Flocon d’avoine
- Farine non traitée et non blanchie
- Graines de tournesol
- Levain
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$1.95
	Congelé	$175.50

MICHE AVOINE

Faite de flocons d'avoine biologique, de farine de sarrasin biologique et de graines de tournesol, notre miche à l'avoine est aussi bonne pour la santé que belle à déposer sur le comptoir, prête à être tranchée et dégustée. Nous sommes fiers d'avoir créé nous-mêmes la recette de cette miche.

- Farine de sarrasin bio
- Flocon d’avoine
- Farine non traitée et non blanchie
- Graines de tournesol
- Levain
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$172.50
	Frais	$5.75

LIN, SÉSAME ET BLÉ

Le chouchou des fins connaisseurs. Avec sa texture moelleuse et son petit goût de noisette, il est particulièrement savoureux et pourrait très vite devenir votre favori. Les graines de sésame, de blé et de lin ornent aussi bien sa croûte extérieure qu'enrichissent sa mie. Ces dernières sont d'abord trempées huit heures pour en extirper les propriétés, puis grillées pour en rehausser la saveur. Un incontournable !

- Farine de blé
- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Sel
- Levain
- Graines de lin
- Graines de sésame

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.75
	Congelé	$143.75

BANIA GRAINS

Rehaussé de six grains et d'une farine de blé, ce petit pain arrondi et bombé reste tout aussi pratique et adapté pour la fabrication de vos sandwichs et hamburgers, qui s'en verront à coup sûr valorisés.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Flocon de seigle bio
- Flocon d’avoine
- Graines de tournesol
- Graines de millet
- Graines de lin
- Graines de sésame
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$1.95
	Congelé	$175.50

CARRÉ 6 GRAINS

Pratique et consistant, dégustez-le en rôties au déjeuner ou tranché dans vos sandwichs au dîner. Sa forme et sa haute valeur nutritive le rendent d'autant plus polyvalent.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Flocon de seigle bio
- Flocon d’avoine
- Graines de tournesol
- Graines de millet
- Graines de lin
- Graines de sésame
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.75
	Congelé	$135.00

SIX GRAINS

Un pain rond fort apprécié de tous. C’est notre meilleur vendeur. Son allure comme sa liste d'ingrédients mettent l'eau à la bouche : graines de tournesol, de lin, de millet et de sésame et flocons d'avoine et de seigle.

Ces dernières sont d'abord trempées vingt-quatre heures pour en extirper les propriétés, puis grillées pour en rehausser la saveur. Bien nourrissant, sa texture n'en reste pas moins légère. Essayez-le grillé et soyez déjà assuré : il ravira votre nez autant que vos papilles.

- Farine non traitée et non blanchie
- Levain
- Flocon de seigle bio
- Flocon d’avoine
- Grains de tournesol
- Grains de millet
- Grains de lin
- Grains de sésame
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.95
	Congelé	$148.75

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$1.90
	Congelé	$171.00

BAGUETTINE BLÉ

Identique à notre baguettine traditionnelle en termes de forme, taille et texture, ce pain est plutôt destiné à ceux qui préfèrent le blé entier dans la fabrication de leurs tartines, sandwichs ou en-cas.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$138.75
	Frais	$1.85

LA BAGUETTE BLÉ ET SÉSAME

Retrouvez le goût, la taille et la texture de votre baguette habituelle, graines de sésame sur croustillante croûte en plus. Essayez-la de la renfourner brièvement pour en faire émerger les riches notes du sésame.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$3.70
	Congelé	$148.00

BAGUETTE BLÉ

La cousine de notre baguette blanche, fabriquée à partir d'ingrédients aussi simples et entiers que de la farine de blé biologique, de l'eau, du levain, de la levure et du sel.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$3.50
	Congelé	$140.00

BELGE BLÉ SÉSAME

C'est notre miche de blé dont on a habillé la croûte d'un petit manteau de graines de sésame, la rehaussant en goût sans changer texture ou teneur nutritive.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.35
	Congelé	$133.75

MICHE BLÉ

Notre traditionnelle miche arrondie à la texture aérienne et croûte croquante, enrichie des qualités nutritives de la farine de blé entier.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.95
	Congelé	$119.00

BELGE BLÉ ENTIER

Si sa taille la rapproche du Belge, elle est plutôt faite de farine de blé entier biologique, sa valeur nutritive s'en voyant ainsi rehaussée. Parfaite pour emporter, suffisante pour rassasier.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$131.25
	Frais	$5.25

CARRÉ BLÉ

C'est notre version artisanale et santé du fameux pain en tranches du commerce. Facile à apprêter et consommer, ses ingrédients savent rassasier en plus de favoriser une bonne digestion.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.15
	Congelé	$123.00

CHASSEUR BLÉ

Identique au chasseur en forme et taille, il met plutôt en valeur une farine de blé entier et biologique.

Farine blé

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

Variations

Image	Types	Prix
	Congelé	$118.25
	Frais	$7.75

BAGUETTE KHORASAN

Le blé de Khorasan est une variété très ancienne de blé dur originaire d’Égypte. Le Petit Breton vous l’offre en miches rondes, allongées ou sous forme de baguettes. Notre pain au blé de Khorasan bio se démarque par son goût doux et sucré ainsi que ses notes de noisette, sa couleur dorée et sa haute valeur nutritive. En effet, le blé de Khorasan est riche en fibres, en phosphore, en magnésium, en sélénium et en zinc, et se veut ainsi un ajout à une santé optimale sans compromettre sur le goût.

- Farine Khorasan Entier bio
- Farine Khorasan Blanche bio
- Levain
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$4.25
	Congelé	$148.75

BELGE KHORASAN

Le blé de Khorasan est une variété très ancienne de blé dur originaire d’Égypte. Le Petit Breton vous l’offre en miches rondes, allongées ou sous forme de baguettes. Notre pain au blé de Khorasan bio se démarque par son goût doux et sucré ainsi que ses notes de noisette, sa couleur dorée et sa haute valeur nutritive. En effet, le blé de Khorasan est riche en fibres, en phosphore, en magnésium, en sélénium et en zinc, et se veut ainsi un ajout à une santé optimale sans compromettre sur le goût.

- Farine Khorasan Entier bio
- Farine Khorasan Blanche bio
- Levain
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.85
	Congelé	$205.50

MICHE KHORASAN

Le blé de Khorasan est une variété très ancienne de blé dur originaire d’Égypte. Le Petit Breton vous l’offre en miches rondes, allongées ou sous forme de baguettes. Notre pain au blé de Khorasan bio se démarque par son goût doux et sucré ainsi que ses notes de noisette, sa couleur dorée et sa haute valeur nutritive. En effet, le blé de Khorasan est riche en fibres, en phosphore, en magnésium, en sélénium et en zinc, et se veut ainsi un ajout à une santé optimale sans compromettre sur le goût.

- Farine Khorasan Entier bio
- Farine Khorasan Blanche bio
- Levain
- Eau
- Sel

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.85
	Congelé	$205.50

L'ANCIENNE

C'est la cousine du chasseur. D'apparence et de taille similaires, elle troque la farine blanche pour un mélange d'au moins 10 % de farine de seigle biologique. Riche en fibres, cette dernière favorisera votre santé intestinale.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.75
	Congelé	$115.00

MICHE DES CHAMPS

Bien ronde, cette miche de blé entier se place aisément au centre de la table ou dans un panier de pique-nique : dans tous les cas, elle appelle au partage. Son mariage de sarrasin biologique, sésame et graines de tournesol en rehausse la consistance en plus de raffiner les saveurs.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Sel
- Levain
- Grains de sarrasin
- Grains de sésame
- Grains de tournesol

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.75
	Congelé	$172.50

ODÈVE

De forme typiquement carrée, c'est l'ancêtre de tous les pains français non façonnés. On le reconnaît grâce aux bulles d'air de sa mie, témoignant de son long processus de fermentation et de sa surhydratation, la rendant moelleuse à souhait. Voilà un gros pain à pâte blanche qui saura sustenter votre famille pour plusieurs jours, sans compromettre sur le goût.

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

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$5.75
	Congelé	$138.00

NOIX

Notre pain blanc aux noix marie savoir-faire, délice et polyvalence. Tous les fromages lui conviennent : forts, il en balancera le goût et doux, il les rehaussera de la richesse de ses noix de Grenoble. Celles-ci constituent 25 % de la mie, lui donnant ainsi sa teinte violacée. Rôti et rehaussé de beurre et d'un filet de miel, il prend une toute nouvelle saveur et saura invariablement transformer vos déjeuners. Qu'il soit dégusté nature ou grillé, peu importe le moment de la journée, notre pain aux noix ne laissera personne indifférent.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Sel
- Levure
- Noix de Grenoble

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.25
	Congelé	$187.50

MIEL, NOISETTES ET RAISINS

Touche sucrée au milieu de vos journées, notre pain au miel est un dessert sans l'être. Sa forme ronde et sa croûte croquante invitent au partage. Au quart composé de noisettes entières grillées et agrémenté de raisins secs, il s'apprécie griller ou nature, seul ou accompagné d'un fromage.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Sel
- Levure
- Miel
- Raisins secs
- Noisettes

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.75
	Congelé	$202.50

SICILIEN

Notre grand favori. C'est un aller-retour vers le Sud italien à chaque bouchée ! Ce pain blanc réunit les chaleureux goûts de l'huile d'olive, de l'ail, du cheddar fort, du basilic et d'olives noires tranchées. Comme son voisin le Provençal, il se déguste bien légèrement réchauffer, agrémenté d'un petit rouge à l'apéro, en libérant doucement toutes les saveurs ensoleillées.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levure
- Sel
- Olives noires tranchées
- Cheddar fort râpé
- Huile d’olive
- Ail
- Basilic

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.75
	Congelé	$270.00

PROVENÇALE

Ce pain à pâte blanche est composé d'huile d'olive, d'ail, d'une bonne quantité d'un savoureux cheddar fort râpé et d'une abondance d'herbes de Provence, faisant éclater de saveurs chaque bouchée. Notre Provençal saura agrémenter vos soupes ou potages, tout comme il s'appréciera en tranches pour l’apéro.

- Farine non traitée et non blanchie
- Eau
- Levure
- Sel
- Cheddar fort râpé
- Huile d’olive
- Ail
- Herbes de Provence

Variations

Image	Types	Prix
	Frais	$6.75
	Congelé	$270.00