

Le Pain des Voisins



Le Pain Des Voisins, c'est un fournil artisanal, installé à Bois-le-Roi.

Nous produisons du pain au levain de seigle, entièrement réalisé à la main et cuit dans un four à bois. Les matières premières sont toutes bio, locales quand c'est possible. Les graines (lin brun, courge, tournesol) sont produites en France.

Nous vous proposons différentes variétés (en boule ou bâtard, 250g pour les pains spéciaux, 500g ou 1kg):

- semi-complet (farine T110)
- nature : 6€/kg • graines : 8€/kg
- campagne (farine T80 + seigle)

- nature : 6€/kg • graines : 8€/kg
- ancien (blés de pays T80 ou T110)
- nature : 9€/kg • graines : 11€/kg
- complet (T150) - 8€/kg
- Khorasan - 11€/kg
- petit épeautre 12€/kg
- gourmands (farine T110
- + pépites de chocolat OU amandes-abricots
- OU noisettes-figues OU noix-raisins)



Adresse

Le Pain des Voisins
85, avenue Foch
77590
Bois-le-Roi
+33 6 33 05 72 52
lepaindesvoisins@gmail.com

Horaires d'ouverture

Lundi, mardi, mercredi, vendredi de 16h à 19h.

Site internet / Réseaux sociaux

Retrouvez notre Facebook ici

<https://www.facebook.com/LePainDesVoisins>

Retrouvez notre Instagram ici

<https://www.instagram.com/lepaindesvoisins/?hl=fr>

Contact

Mélanie Joly-Godel
06 33 05 72 52

Benjamin Godel
06 56 80 72 02