

Les plages de température

>400° avec les flammes
LES FEUILLES



Tirage des braises



300°
LES BAGUETTES



250°
LES PAINS



200°
LES BRIOCHES



180°
LES RAMEQUINS,
QUICHES, TARTES



170°
LES MOOKIES,
BISCUITS



150°
LES P'TITS NUAGES
crèmes desserts



100°
LES GRANOLAS



70°
SECONDE CUISSON
DES GRANOLAS



LES FEUILLES

La pâte au levain

On fait notre pâte au levain, à la main avec des farines bise claire & mi-complète moulées sur meule de pierre.

Les petites

environ 150g



LA DAMOUNAISE

Caviar de betterave rouge & ail confit, fromages de brebis/chèvre frais, vache & brebis affinés, bleu de vache, marjolaine sèche



LA CASSÉE

Crème d'épinard & pdt, noix, fromages de chèvre affiné & brebis/chèvre frais

Emballées sous atmosphère modifiée dans des sachets transparents avec une étiquette avant et une arrière

Le produit est bien visible

Conserver à 4° maximum
DLC: 2 semaines

La grande épaisse

Environ 1kg



LA CLIQUE

Mousseline de carotte & betterave, fromage de vache affiné, origan sèche

Les fromages

Nous avons choisi de travailler avec les fromages du **Sapalet**, à Rossinière, dans le canton de vaud.

Les garnitures

Nous cuisinons nos fonds de légumes et nos pesto avec des légumes de saison et de la région. Ils vont donc changer au cours de l'année. Vivement le caviar d'aubergine, les tomates cerises confites et le basilic citron

Les moyennes

Environ 360g

LA FRIPONNE

Mousseline de carotte & caviar de betterave rouge, fromage de vache affiné, thym citron séché



LA VELOUTÉ

Crème de panais & oignons rôtis, pesto de chou kale (graines de courge, huile de tournesol), carottes en lamelles, fromage de vache affiné & bleu de vache



LA RAPICOLE

Crème de potimarron, pesto d'épinard (graines de courge, huile de tournesol), fromage de brebis frais & affiné, basilic sèche



Sur ces photos, elles sont prêtes à être emballées

Quelques images de feuilles dans tous les états...



La pâte au levain est faite le jour d'avant.

Le lendemain, on découpe, on pèse, on boule, on étale à la main.

On garnit les feuilles avec les fonds de légumes et un pesto ou des herbes séchées.

On les cuit au feu de bois

On les emballe sous atmosphère modifiée

Une fois refroidies, on ajoute les fromages du Sapalet

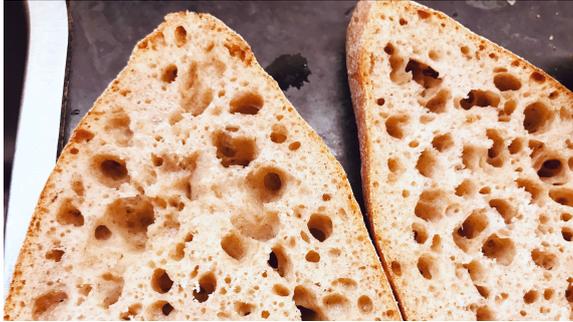


LES PAINS, BAGUETTES, BRIOCHES

LES PAINS EN VRAC

Nos pains au levain sont fabriqués avec des farines Demeter moulues sur meule de pierre. Il n'y a que de la farine, de l'eau, du levain et du sel sans additif.

Nous en agrémentons certains de noix ou de graines.



intérieur de nos baguettes ↷



320g Pièce

Emballée sous atmosphère modifiée dans des sachets transparents avec une étiquette avant et une arrière

Le produit est bien visible

**Conserver à température ambiante
DLC: 3 semaines**



LES BAGUETTES

Nous proposons des baguettes en vrac mais également emballées sous atmosphère modifiée.

↷ **pépites de chocolat 74%**



nature ↷

600g Pièce

Emballée sous atmosphère modifiée dans des sachets transparents avec une étiquette avant et une arrière

Le produit est bien visible

**Conserver à température ambiante
DLC: 3 mois**

LES BRIOCHES

Nous proposons des brioches en vrac grandes & petites.

Nous proposons, aussi, des brioches de 600g emballées sous atmosphère modifiée.

les petites ↷



LES RAMEQUINS

La pâte au beurre du Sapalet

On fait notre pâte Brisée, à la main, avec de la farine d'engrain & un petit peu de farine de blé mi-complète. On ajoute du beurre du Sapalet, un soupçon de sel et de l'eau. Nous fabriquons également une pâte à base de farine de sarrasin & graines de lin.

La garniture

Tout vache: fromage de vache affiné, oeuf, lait & crème de vache.

Tout brebis: fromage de brebis affiné & frais, lait de brebis, oeuf, noix

Pâte engrain & blé
tout vache & brebis noix



tout vache & brebis noix
Pâte sarrasin & graines de lin



80g Pièce

Emballés par deux sous atmosphère modifiée dans des sachets transparents avec une étiquette avant et une arrière

Le produit est partiellement visible

Conserver à 4° maximum
DLC: 2 semaines

Possibilité de les avoir à la pièce en vrac

Nous fabriquons également des grandes tartes aux légumes & aux fruits de saison

LES MOOKIES

Nous torréfions les noisettes & les amandes au feu de bois. Puis, nous les moulons. Nous mélangeons, boulons et façonnons tous les mookies à la main. Ils seront cuits en fin de journée.

Sucré au sucre de canne

La base: farine de sarrasin, flocons de millet, noisettes, sucre de canne, huile de tournesol pressée à froid, graines de lin

Petit choc'

Pépites de
chocolat 74%

Tout choco

Chocolat fondu &
pépites de chocolat
74%

Sucré au birnel (concentré de jus de poire)

La base: farine de sarrasin, flocons de millet, noisettes, amandes, birnel, huile de tournesol pressée à froid, graines de lin

Fruité

Morceaux d'
amandes, noisettes,
fruits séchés

Fruité choco

Pépites de
chocolat 100%



Le mélange des ingrédients en font des biscuits gourmands & remplis d'énergie.

En vrac
ou
en bocal d'environ 150g

Conserver à température ambiante
DDM: 3 mois

*Les céréales utilisées ne contiennent pas de gluten mais nous les produisons dans le même laboratoire.
Nous ne pouvons donc garantir ce produit sans gluten.*



LES P'TITS NUAGES

Des petits pots de crème prise à mi-chemin entre la **crème onctueuse** et le **flan régressif**.

À base de lait de brebis, de vache ou de chanvre (fait maison), d'œufs & de sucre pour faire le caramel onctueux qui tapisse bien le fond.

Nous l'agrémentons de vanille de Madagascar (gousse entière).



↪ **caramel onctueux**

90g poids net

Petit pot en verre avec un bouchon doré

**Conserver à 4° maximum
DLC: 1 semaine**

LES GRANOLAS

Nous mélangeons tous les ingrédients dans un ordre bien précis, à la main. Puis nous déposons les rochers croustillants sur des plaques pour les cuire à basse température dans le four à bois.
Une fois cuits nous les laissons refroidir puis nous les remettons quelques minutes afin qu'ils se conservent longtemps et restent croustillants.

La base

La base: flocons de millet, huile de tournesol pressée à froid, gaines de lin, birnel (concentré de jus de poire)

L'Original

Amandes, graines de courge & de tournesol



Le Gourmand

Noisettes, graines de chanvre, chocolat 74%



LES PARTICULARITÉS DE NOS GRANOLAS

Les flocons de millet

La cuisson au feu de bois

Les gros rochers

Le birnel pour adoucir

*Les céréales utilisées ne contiennent pas de gluten mais nous les produisons dans le même laboratoire.
Nous ne pouvons donc garantir ce produit sans gluten.*

Paquets de 225g, 450g & 900g

**Emballés sous atmosphère modifiée
dans des sachets transparents
à fond plat avec une étiquette cartonnée
avant et arrière**

Le produit est partiellement visible

**Conserver à température ambiante
DDM: 6 mois**

Quelques étiquettes de nos différents produits

étiquette avant ↷



↶ étiquette arrière



étiquette avant ↷



étiquette arrière ↷

