

LES PAINS

Ronds ou longs, ils peuvent aussi être surprise, en couronne ou personnalisé à la demande !

Pains à la pièce

- Baguette T65 (230g) 1.65€
(Farine de froment blanche)

- Pain long T65 (400g).....2,35€
(Farine de froment blanche)

Pains à la coupe (prix au kg)

- Pain T65 long ou rond 5,15€
(Farine de froment blanche)

- Pain rustique T80, long ou rond 5,15€
(Farine de froment semi-complète)

- Pain complet 5,15€
(Farine complète de froment T150)

- Pain de campagne 5.65€
(Farine de froment semi-complète et seigle)

- Pain aux graines 6,30€
(Farine de froment semi-complète, graines bio de courges, de tournesol, de lin brun, de sarrasin et de soja biologiques)

- Pain aux raisins 6,20€
(Farine de froment semi-complète et raisins secs bio)

- Pain aux noix 6.85€
(Farine de froment semi-complète et noix de Grenoble Bio)

- Pain aux figues.....6.80€
(Farine semi-complète et figues bio en cube)

- Pain au seigle 6.80€
(Farine T170)

- Pain de 4 sous..... 6.70€
(Farine semi-complètes de froment, de seigle, de sarrasin et de grand épeautre)

- Pain de petit épeautre..... 9,10€
(Farine semi-complète avec peu de gluten)

LES SUCRÉS

- Brioche tressée petite (280g) 3.60€

- Brioche tressée grande (580g) 6.60€

- Briochine perlée au sucre.....1.55€

- Chausson aux pommes maison 1.75€

- Croissant pur beurre 1.40€

- Pain au chocolat pur beurre 1.45€

- Pâte feuilletée pur beurre BIO..... 3.55€

- Far Breton nature1.85€

LES PRODUITS ARTISANAUX/LOCAUX

- Purée de pommes Maison BIO (850g) Rupture
(Verger de la maison Ruaud)

- Jus de pommes Maison BIO (le litre) 2.75€
(Verger de la maison Ruaud)

- Œufs de plein air BIO (la pce)..... 0.45€
(Landujan - 35)

*Pain de « 4 sous » noté
9.5/10 sur M6*

BON A SAVOIR :

Farines, œufs, beurre, sel artisanal de Camoël... toutes les matières premières utilisées au fournil sont vendues sur commande !

MAISON RUAUD

Une autre idée de la Boulangerie



*Fermentation au Levain ...
Farines biologiques origine France
sur meule de pierre...
Cuisson au feu bois...*

Décembre 2023



CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Maison RUAUD

36 Le Plessis

56430 MAURON

06.26.18.47.22 – 02.97.22.75.06

Site : www.boulangerie-ruaud.fr

contact@boulangerie-ruaud.fr

www.facebook.com/boulangerie.ruaud

MAISON RUAUD

Où, quand et comment trouver nos produits ?

Engagement nature BIO

- Nous cultivons, entretenons plus de 10 hectares de forêt
- Nous cultivons des vergers de pommes à jus en BIO sur une surface de 1,5 hectares
- Nous proposons à la vente :
 - Purée de pommes BIO
 - Pommes à jus BIO
 - Pétillant de pommes BIO
 - Jus de pommes BIO
- Nous vous proposons l'abattage, l'élagage de vos arbres, et le fendage de vos bois.

Nous achetons du bois : toutes essences, toutes quantités



Le VENDREDI

Au fournil de 5h à 13h

- **Sur le marché de Ploërmel, de 8h à 12h30,**
- **Au bûcher attendant à la boulangerie pour récupération des commandes en gestion libre de 13h30 à 21h**
- La Fontaine de Jouvence, épicerie à Mauron,

- Biocoop de Ploërmel,

- Champ Commun, épicerie à Augan,

-

-

Le DIMANCHE

- **Sur le marché de Plélan- Le-Grand de 8h à 12h30,**

- A l'épicerie à Augan

- Sur commande au fournil à récupérer dans une boîte individuelle.

Toute la gamme de produits est disponible sur commande dans chaque dépôt.



Pour toute commande, merci de nous prévenir la veille, avant 10h.