



Prix du pain - 2025

Les pains sont tous réalisés sur la base de farines semi-complètes, de levain naturel, de sel et d'eau. Ils sont pétris et façonnés à la main, et cuits dans un four à bois.

Les farines et les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pain de campagne : 100 % farine de blé.

500g	2,80€	
750g	4€	<i>format :</i>
1 kg	5€	<i>*moulé ou façonné (bâtard)</i>
1,5 kg	7,20 €	<i>*pour les 1,5kg : bâtard uniquement</i>

Pain aux graines : farine de blé, 5 graines (courge, lin, tournesol, sésame, pavot).

500g	3,80€	
750g	5,50€	<i>format : moulé ou façonné (bâtard)</i>
1 kg	7€	

Pain "spécial" : farine de blé et, selon l'envie du jour : noix, noisettes, amandes, raisins, figes...

500g	4€	
750g	5,80€	<i>format : moulé ou façonné (bâtard)</i>
1 kg	7,50€	

Pain de seigle : 100 % farine de seigle.

750g	4,50€	<i>format : moulé ou façonné (tourte)</i>
------	-------	---

Pain de petit épeautre : 100 % farine de petit épeautre.

500g	4,50€	
750g	6,50€	<i>format : moulé uniquement</i>
1 kg	8€	

Pain de sarrasin : farine de sarrasin et levain de petit épeautre.

500g	4€	
750g	5,80€	<i>format : moulé uniquement</i>
1 kg	7,50€	

Pain aux pépites de chocolat : farine de blé, pépites de chocolat, sucre, huile de tournesol.

100G	1,10€	
500g	4,50€	<i>format : façonné uniquement</i>

Fougasse olives & romarin : farine de blé, olives, huile d'olive, romarin.

1 pièce (350g)	2,70 €	
----------------	--------	--

Le Moulin de Zoé – Zoé Moulin – contact@lemoulindezoe.com

N° SIREN : 889 398 806



Prix du pain

Les pains sont tous réalisés sur la base de farines semi-complètes, de levain naturel, de sel et d'eau. Ils sont pétris et façonnés à la main, et cuits dans un four à bois.

Les farines et les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pain de campagne : 100 % farine de blé.

500g	2,80€	
750g	4€	<i>format :</i>
1 kg	5€	<i>*moulé ou façonné (bâtard)</i>
1,5 kg	7,20 €	<i>*pour les 1,5kg : bâtard uniquement</i>

Pain aux graines : farine de blé, 5 graines (courge, lin, tournesol, sésame, pavot).

500g	3,80€	
750g	5,50€	<i>format : moulé ou façonné (bâtard)</i>
1 kg	7€	

Pain "spécial" : farine de blé et, selon l'envie du jour : noix, noisettes, amandes, raisins, figes...

500g	4€	
750g	5,80€	<i>format : moulé ou façonné (bâtard)</i>
1 kg	7,50€	

Pain de seigle : 100 % farine de seigle.

750g	4,50€	<i>format : moulé ou façonné (tourte)</i>
------	-------	---

Pain de petit épeautre : 100 % farine de petit épeautre.

500g	4,50€	
750g	6,50€	<i>format : moulé uniquement</i>
1 kg	8€	

Pain de sarrasin : farine de sarrasin et levain de petit épeautre.

500g	4€	
750g	5,80€	<i>format : moulé uniquement</i>
1 kg	7,50€	

Pain aux pépites de chocolat : farine de blé, pépites de chocolat, sucre, huile de tournesol.

100g	1€	
500g	4€	<i>format : façonné uniquement</i>

Fougasse olives & romarin : farine de blé, olives, huile d'olive, romarin.

1 pièce (350g)	2,70 €	
----------------	--------	--

Le Moulin de Zoé – Zoé Moulin – contact@lemoulindezoe.com

N° SIREN : 889 398 806