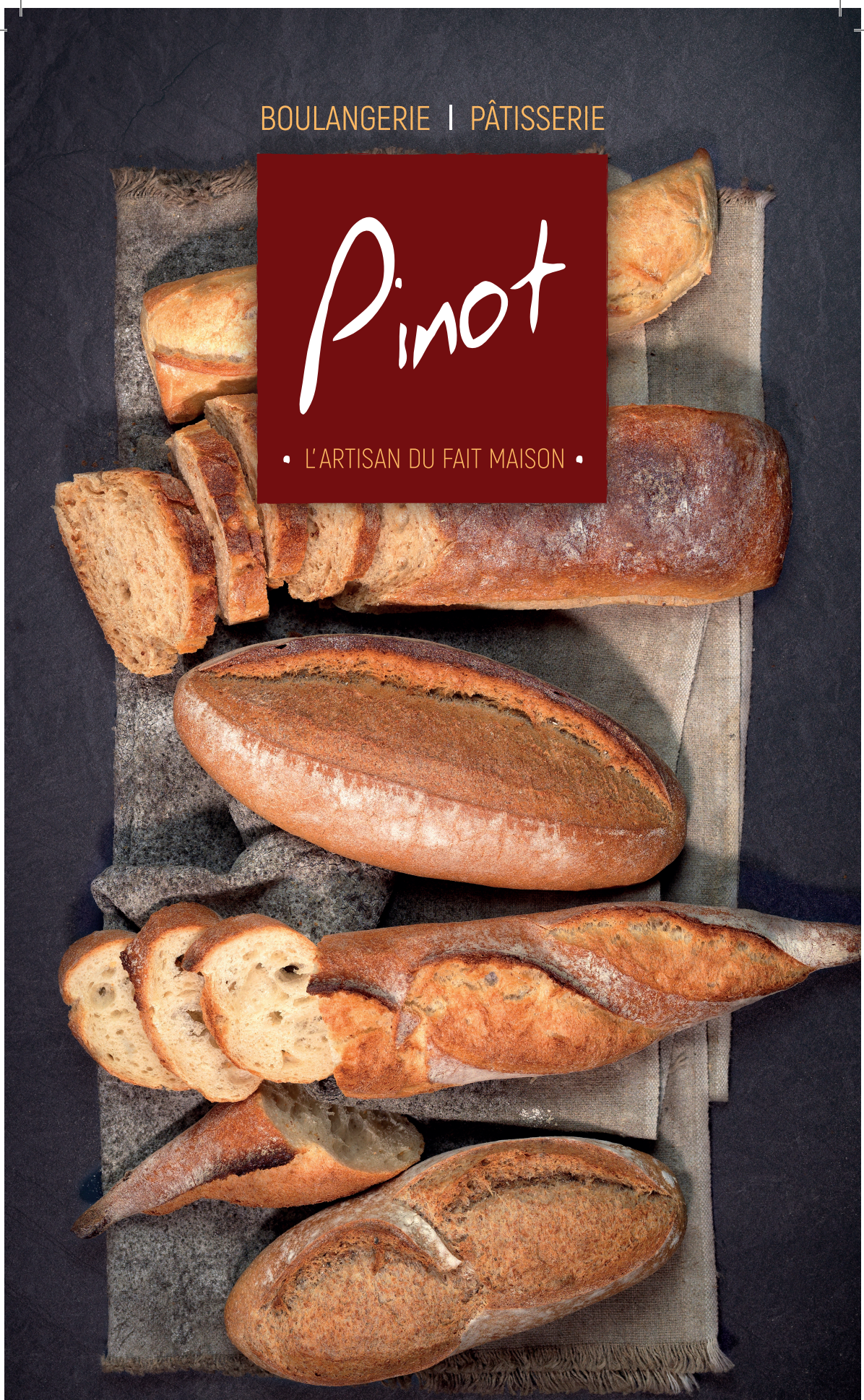
BOULANGERIE | PÂTISSERIE

Pinot

• L'ARTISAN DU FAIT MAISON •



MA **CARTE** DES **PAINS**

MES PAINS **TRANCHÉS**

PAIN **COMPLET CRC®**

Ce pain, à la mie moelleuse et au goût légèrement acidulé, présente d'excellentes qualités de conservation grâce au levain.

INGRÉDIENTS

Farine de blé CRC® | Levain | Eau | Farine d'épeautre Germe de blé | Sel de Guérande Levure

PETIT **ÉPEAUTRE BIO**

Le petit épeautre, élaboré à partir de farines issues de l'agricultures biologique, est l'une des céréales les plus anciennes. Il est riche en protéines et acides aminés essentiels, naturellement riche en lipides, protides et glucides.
Il a de nombreux bienfaits diététiques et contient peu de gluten.

INGRÉDIENTS

Farine petit épeautre Bio | Levain dur Bio Sel | Levure

PAIN DE **SEIGLE BIO**

La tourte de seigle, élaborée à partir de farines issues de l'agricultures biologique, est un pain rustique à la mie foncée, dense, de très bonne conservation et reconnue pour sa valeur diététique.

INGRÉDIENTS

100% farine de seigle T130 bio | Levain dur Eau | Sel de Guérande

PAIN DES **GAULTS**

Le pain des Gaults est un pain rustique, typé, à la croûte légèrement épaisse et à la mie de couleur brune, irrégulièrement alvéolée. Elaboré avec du levain, on obtient des saveurs et des arômes très développés et une longue conservation.

INGRÉDIENTS

Farine de blé CRC® | Farine de seigle CRC® Semoule de blé dur | Farine de blé malté torréfié | Levain liquide | Eau | Sel | Levure

BOULANGERIE PÂTISSERIE Pinot L'artisan du fait maison

DES PLAISIRS À PARTAGER ...

TOUR DE MAIN

Retrouvez l'authenticité du blé moulu sur meule de pierre, l'intensité du seigle et l'originalité de l'épeautre.
Riche en goût, en fibres et en sucres lents, ce pain apporte de fortes valeurs nutritionnelles pour l'équilibre alimentaire.

NATURE

INGRÉDIENTS

Farine de blé écrasé sur meule de pierre
Farine d'épeautre | Farine de seigle | Miel
Levain | Sel | Levure | Graines de tournesol, de millet, de lin jaune, de sésame, de lin brun

AUX FRUITS

INGRÉDIENTS

Farine de blé écrasé sur meule de pierre
Farine d'épeautre | Farine de seigle | Miel
Levain | Sel | Levure | Graines de tournesol, de millet, de lin jaune, de sésame, de lin brun
Cranberries | Raisins secs | Abricots | Pistaches | Noisettes

VOTRE ARTISAN S'ENGAGE À :

- Travailler avec des meuniers et fournisseurs locaux.
- Utiliser des matières premières nobles et des farines labellisées et sans additifs.
- Être à l'écoute de vos attentes et vous satisafire chaque jour.
- Prendre le temps de former des apprentis et de transmettre notre savoir faire d'artisan.
- Utiliser des emballages recyclables et limiter les déchêts.
- Vous reserver le meilleur des accueils.

* des l'été 2019 dans nos magasins participants

Exclusif Mon savoir-faire ARTISANAL en 1 Clic !*
SANS Additifs | SANS Colorants | SANS Conservateurs

Commander MonPain.fr

MES PAINS **TERROIR**

TOURTE DE **SEIGLE**

La tourte de seigle est un pain rustique à la mie foncée, dense, de très bonne conservation et reconnue pour sa valeur diététique.

INGRÉDIENTS

Farine de seigle T130 | Sel | Levain | Levure

TOURTE DE **MEULE**

L'écrasement sur meule de pierre est la technique ancestrale du meunier.
La farine écrasée ainsi conserve les minéraux, les fibres et les vitamines. Elle permet d'obtenir un pain à grande valeur nutritive.

INGRÉDIENTS

Farine de blé T80 Label Rouge écrasé sur meule de pierre | Levain | Eau | Sel | Levure

PAIN **MOISSON**

Pain aux céréales et graines à la mie brune dense et moelleuse.
Goût typé aux arômes épicés avec une note de poivre et cumin. Croûte fine. Bonne conservation.

INGRÉDIENTS

Farines | Eau | Graines | Gluten de blé | Levain de seigle et de blé | Levure | Sel | Farine de malt d'orge torréfié | Epices

PAIN **TRAVERSE T80**

Un pain de campagne au goût délicat réalisé à partir de farine T80 et façonné en de superbes pièces assez plates. Un bel alvéolage et un parfum de froment marqué.

INGRÉDIENTS

Farine de blé T80 | Levain liquide | Sel de guérande | Eau | Levure

BOULANGERIE PÂTISSERIE Pinot L'artisan du fait maison

DES GOÛTS AUTHENTIQUES, ENFIN RETROUVÉS ...

PAIN VIKING

Pain très riche en graines, à la mie moelleuse et brune. Goût doux aux arômes riches et typés. Croûte fine. Bonne conservation.

INGRÉDIENTS

Farine de blé | Eau | Gluten de blé | Graines de tournesol, de lin brun | Semoule de soja | Graines de sésame, de lin jaune, d'orge, de seigle | Farine d'orge malté toasté | Malt de seigle et de blé | Levure | Sel

PETIT BRIARE

Pain de campagne non façonné plus élaboré. Goût typé aux notes épicées et poivrées. Pain à la mie foncée, moelleuse et très alvéolée, bonne conservation, croûte fine.

INGRÉDIENTS

Farine de blé | Farine de blé T80 écrasé à la meule | Farine de seigle | Levain de seigle | Eau | Sel

PAIN T110 BIO

Le pain épeautre T110 élaboré à partir de farines issues de l'agricultures biologique est plus typé que l'épeautre bise. Toujours léger en digestion, il apporte plus de minéraux et fibres (farine moins raffinée).

INGRÉDIENTS

Farine épeautre T110 Bio | Levain dur Bio | Sel | Levure

Aux fruits (figues, noisettes)

LE PAIN D'ANTAN

Pain de campagne façonné à ma façon. Goût typé aux notes épicées et poivrées. Pain à la mie foncée, moelleuse et très alvéolée, bonne conservation, croûte fine.

INGRÉDIENTS

Farine de blé | Farine de blé T80 écrasé à la meule | Farine de seigle | Levain de seigle | Eau | Sel

MES PAINS **QUOTIDIENS**

BAGUETTE **TRADITION**

La baguette de tradition française est la parfaite alliée de l'équilibre alimentaire. Sa bonne teneur en glucides et en fibres permet une diffusion continue des sucres lents dans le sang et apporte à l'organisme l'énergie nécessaire évitant la sensation de faim durant plusieurs heures.

INGRÉDIENTS

Farine de blé | Levain | Sel | Levure

BAGUETTE DE TRADITION AU **LEVAIN**

Une baguette à la croûte bien croustillante et fine, à la mie alvéolée pleine de caractère et d'arômes grâce à un véritable savoir faire.

INGRÉDIENTS

100% Farine de blé | Levain liquide | Sel de Guérande | Levure | Eau

BAGUETTE **GRAINES**

Baguette avec un mélange de 4 graines. Baguette aux arômes intenses et toastés. Mie crème et aérée. Croûte croquante.

INGRÉDIENTS

Farine de blé | Eau | Son de blé | Levure | Sel | Malt de blé | Gluten de blé | Graines de sésame, de lin jaune, de millet, de pavot

BAGUETTE **LIN SON**

Le lin est cultivé pour ses fibres et ses graines oléagineuses riches en acides gras insaturés «Oméga 3» essentiels pour l'organisme. Le son, quant à lui, contient de nombreux éléments nutritifs en particulier les fibres alimentaires.

INGRÉDIENTS

Farine de blé | Levain liquide | Sel de Guérande | Levure | Eau | Lin | Son

BOULANGERIE PÂTISSERIE Pinot L'artisan du fait maison

À DÉGUSTER SANS FIN ...

Complet

PAIN DE MIE

Toute la famille adore ses tranches généreuses et moelleuses, faciles à tartiner.
Un pain de mie artisanal sans additif, ni conservateur et composé d'une farine issue de blés cultivés en France.

INGRÉDIENTS

Farine de blé T45 Label Rouge | Sucre | Miel
Oeufs | Lait | Beurre | Crème épaisse | Sel | Levain | Levure

BAGUETTE GARNIE

La baguette garnie se déguste en toutes occasions. Réalisée avec des produits de saison et sans cesse revisitée, elle ravive les papilles des petits et des grands.

INGRÉDIENTS

Différents parfums à découvrir tous les jours

PAR **AMOUR** DU **PAIN**

Fervent défenseur des valeurs de l'artisanat et du fait maison, l'entreprise vous fait partager l'amour de son métier et son savoir-faire depuis 20 ans dans les Vosges.

À travers tous nos produits, il y a des hommes et des femmes passionnés qui se lèvent tôt pour réaliser ce métier d'excellence. Nous fabriquons une très grande variété de pains qui se différencient par leurs recettes de fabrication et par leurs formes. Si chaque type de pain présente des atouts spécifiques, il offre de manière générale un profil nutritionnel intéressant qui répond aux recommandations des autorités de santé.

A travers ma carte des pains, je vous souhaite de gourmandes découvertes.

Pour le meilleur des pains

Sebastien Pinot

• L'ARTISAN DU FAIT MAISON •

Pinot

VOTRE ARTISAN BOULANGER **RECOMPENSÉ 5 FOIS**

MEILLEURE BAGUETTE TRADITION

- 2ème PRIX 2015 — Vosges
- 2ème PRIX 2017 — Vosges
- 1er PRIX 2018 — Vosges
- 2ème PRIX 2019 — Grand-Est
- 4ème EX AEQUO PRIX 2019 — FRANCE

Notre passion et notre détermination nous ont permis, entre autre, d'être récompensés par les prix de :

- meilleure baguette de tradition des Vosges 2018,
- meilleur croissant pur beurre des Vosges 2017 et 2019

4ème meilleure baguette de France 2019

et d'être reconnus par l'agrément Vosges terroir avec deux coups de cœur pour le pâté Lorrain.

RAMONCHAMP	RUPT/MOSELLE	ELOYES	REMIREMONT	LA BRESSE
tél. 03 29 23 20 63	tél. 03 29 24 45 48	tél. 03 29 33 22 75	tél. 03 29 25 40 64	tél. 03 29 22 36 71

Photos, création et impression : déklic graphique - 2019040004