

La Miche d'Or

Lac-Étchemin, Québec
Canada
G0R 1S0

Variété de Pains

*La boulangerie des Fils de Marie est artisanale.
La fabrication de tout nos pains
est faite à partir d'ingrédients simple et de qualité.*

*Pour garder notre produit plus naturel
nous avons choisi dans la fabrication de nos pains
de ne pas insérer d'agent de conservation .*

*Voici donc la gamme de pains que nous avons à vous offrir
pour votre plus grand délice.*

Pain de Blé

\$1,90

650g - 23oz

Farine de blé biologique,
farine blanche non blanchie, eau,
sucre, saindoux, levure, sel.

*Ce pain est un "classique" !
Ceux qui aiment le pain "brun"
le trouveront à la fois
léger et savoureux
mais aussi très nourrissant.
Il est à noter que c'est un pain semi-biologique.*

Pain Cinq Céréales

\$2,65

625g - 22oz

Farine de blé biologique,
grains biologiques concassées (épautre, avoine,
orge, kamut), eau, miel non pasteurisé,
huile de cartame de première pression à froid,
levure, vinaigre de pommes non pasteurisé,
sel de mer.

*La qualité supérieure des ingrédients
combiné à la fabrication artisanale
font de ce pain
une vraie "Miche d'Or".
Il saura plaire à tout ceux qui recherchent
la qualité avant tout!*

Pain Blanc au Lait

\$2,15

590g - 21oz

Farine, lait, sucre, saindoux,
sel, levure

*Léger et moelleux,
ce pain de fabrication artisanale
répondra à vos attentes
d'un pain de qualité et de fraîcheur garantie.*

Pain de Ménage

\$2,00

650g - 23oz

Farine blanche non blanchie, eau,
levure, sel, sucre, beurre.

*Voilà un vrai pain de ménage!
Forme classique, goût d'antan.
La simplicité et la texture de ce classique
saura vous ravir!*

Pain aux Raisins \$2,40

625g - 22oz

Farine, lait, raisins secs, sucre, oeuf entier, saindoux, levure, sel.

*Pour ceux qui aiment un petit extra,
Ce pain de qualité vous donnera
une bonne raison de prendre
un petit-déjeuner copieux et nourrissant.*

Variété de Pâtisseries

*La boulangerie des Fils de Marie vous offre également
la possibilité de vous procurer les produits typiques suivants.*

*La fabrication artisanale de ces produits respecte les recettes classiques
en ajoutant un goût et une texture unique.*

*Voici donc la gamme que nous avons à vous offrir
pour votre plus grand délice.*

Carrés aux dattes

(6" x 8") \$ 3,75

Gâteau aux carottes

(775g - 27oz) \$ 5,40
(375g - 13oz) \$ 3,40

Gâteau aux bananes

(775g - 27oz) \$ 5,40
(375g - 13oz) \$ 3,40

Gâteau Reine-Élisabeth

(775g - 27oz) \$ 5,40
(375g - 13oz) \$ 3,40

Gâteau aux fruits

(1.2Kg - 43oz) \$ 12,60
(567g - 20oz) Demi-gâteau \$ 6,30

Gâteau fruits des champs

(907g - 32oz) \$ 15,00
(425g - 15oz) Demi-gâteau \$ 7,50

Barre Tendre naturelle

Trois variétés:
Pommes, Framboises, Canneberges
(50g - 1¾oz) \$ 1,30

Horaire de Production

Mercredi:

Pain de ménage

Pain brun (semi-biologique)

Jeudi:

Pâtisseries

Vendredi:

Pain de ménage

Pain cinq céréales

Pain au lait

*Le point de vente est ouvert
du lundi au samedi de 8:30 à 18:30.
Il est fermé le dimanche*

Le pain du jour est tranché et disponible, à partir de 14:30.

 *Retour*