

# La Boulangerie du Levant

Type de pain	Composition	Tarifs (en euros)		
		500g	1 kg	2 kg
<i>Intégral</i>	farine T150, eau, levain, sel	2,25	4,5	
<i>Complet</i>	farine T110, eau, levain, sel	2,25	4,5	
<i>Campagne</i>	farine T80, eau, levain, sel	2,25	4,5	8
<i>Méteil</i>	farine de seigle et T80, eau, levain, sel	2,25	4,5	
<i>Epeautre</i>	farine d'épeautre et T80, eau, levain, sel	2,75	5,5	10
<i>Engrain</i>	farine de petit épeautre et T80, eau, levain, sel	3,4	6,8	
<i>Kamut</i>	farine de kamut et T80, eau, levain, sel	3,7	7,4	
<i>5 céréales &amp; 1 graine</i>	farine et issues de blé, farine et issues de seigle, flocons d'avoine, d'orge, de riz, graine de lin, eau, levain, sel	2,9	5,8	
<i>« L'amie du levant »</i>	farine T80, sucre, œufs, beurre, eau, levain, sel	3,4	6,8	
<i>Brioche</i>	farine T65, œufs, sucre, beurre, sel, levure	4,5 la pièce		
<i>Mendiant</i>	Farine T80, eau, levain, sel, sucre, œufs, raisins, figues, amandes, noisettes	3,9	7,8	
<i>Noix</i>	Farine T80, levain, eau, sel, sucre, œufs, noix	3,9	7,8	
<i>5 graines</i>	Méteil, graines de lin, millet, sésame, tournesol, pavot	3,1	6,2	
<i>Croissant</i>	farine T65, sucre, sel, beurre, levure	0,90 (l'unité)		