

Les pains spéciaux

Le pain au levain 4.95€/HT*

Notre pain signature. Incontournable, il se marie avec tout.

Le favori de nos clients restaurateurs.

Le pain 5 céréales 6,90€/HT*

Même base que le pain au levain avec un mélange riche en graines en plus. (pavot, sésame, lin blond, lin brun et millet)

Le pain aux graines 6,91€/HT*

A base de graines de courge, tournesol et sésame torréfiées.

Le pain noix, noisettes, raisins 11,73€/HT*

Riche en fruits secs et séchés.

La star des fêtes pour accompagner le foie gras.

Nous avons une gamme plus large de pains, n'hésitez pas à nous les demander.

Les pains "presque" blancs

Farine T65 et Levain

Le petit frappé 300g 1,19€/HT* (prix/pièce)

Le grand frappé 600g 2,39€/HT* (prix/pièce)

*Prix hors taxe incluant la remise de 10%

La livraison

En devenant client chez Antoinette, vous bénéficierez d'une remise de 10% ainsi que de la livraison gratuite du mardi au samedi, de 10h à 12h, dans la région comprise entre Lyon et Villeurbanne.

Les commandes doivent être passées par SMS la veille pour une livraison le lendemain, ou au plus tard le jour même avant 8h.

Pour les commandes de pains à hot-dog, de buns, ou pour des quantités importantes de pain, veuillez effectuer la réservation au moins 48h à l'avance.

Veuillez noter qu'un minimum de 2 kg de pain est requis pour les livraisons à Lyon et de 4 kg pour celles à Villeurbanne.

Contact

Robin Labriaud

Chargé de livraison &

Relation clients professionnels

robin@antoinettepainetbrioche.fr

06 48 11 61 53

www.antoinettepainetbrioche.fr

Brochure professionnels



Antoinette

PAIN & BRIOCHE

Le levain

Le levain est un mélange de farine et d'eau ou plus exactement une culture des ferments naturels de la farine.

Notre levain est un levain dur de blé "maison".

Les farines

La plupart des farines proviennent du Moulin Marion, reconnu pour sa production locale et biologique dans les départements du 42 (Loire), du 01 (Ain), et du 38 (Isère).

La fermentation

Tous nos pains bénéficient d'une fermentation prolongée d'au moins 18 heures. Cette méthode, associée à l'utilisation de levain, contribue à la conservation et à l'arôme caractéristique de notre pain.



Les petits pains moelleux

Pain à burger 0.85€/HT* (prix/pièce)
brioche nature, sésame

Pain à Hot Dog 0.85€/HT* (prix/pièce)
brioche nature

Les différentes brioches

Brioche Antoinette nature
individuelle 0,94€/HT* (prix/pièce)
grand format 4,69€/HT* (prix/pièce)

Brioche spéciales
Pépites chocolat, cappuccino, chocolat
blanc cranberries.
individuelle 1,02€/HT* (prix/pièce)
grand format 5,55€/HT* (prix/pièce)

Brioche praline/pistache
individuelle 1,02€/HT* (prix/pièce)
grand format 5,93€/HT* (prix/pièce)

*Prix hors taxe incluant la remise de 10%

Le shokupan

Shokupan 6,74€/HT* (prix/pièce)

Ce pain de mie au levain doux, identique à celui utilisé pour les panettones, se distingue par son faible taux de sucre et l'absence d'œufs dans sa composition. D'une texture moelleuse remarquable, il conserve sa fraîcheur pendant une dizaine de jours.

C'est la base essentielle pour confectionner les célèbres sandos japonais.

