

AU COEUR DU LEVAIN



Du pain vivant
au levain naturel



Farines locales
& biologiques



Pétrissage à la main
- Avec un four en
chauffe indirecte à Bois



Une démarche
Écologique
Anti-Gaspi



Eau
Filtrée

Commander 48H Avant

 Au Cœur du Levain, c'est une micro-boulangerie

07 49 55 68 56

aucoeurdulevain@gmail.com

Chez Dabin, à Tesson:

(Vente en directe)

- Mardi de 17h00 à 19h00
- Vendredi de 17H à 19h00
- Samedi de 9H à 12H00

Sur le Marché de Thénac:

- Le Jeudi matin

Les Pains et Brioches:

Pain de Campagne en T80
Pain Complet en T110 et seigle T170
Pain Petit épeautre 100% levain Petit Épeautre
Prix au Poids ou à la pièce de 500gr

Briolette au levain

Prix à la pièce

Brioche au levain

Prix au poids

Halte Marché au Domaine Chaillou ,

Le Chaillou à Gémozac:

- Le Mercredi
9h30 à 12h30

(Vente en directe)

- Le Vendredi
(en dépôt vente)

Paiement accepté:

- **Espèces**
- **Chèque**

Suivez & Partager

 @aucoeurdulevain

 Au Cœur Du Levain