

Contrat Pains & Douceurs Epilibre - novembre 2020 à avril 2021

Entre Sarah Challe & Edouard Touchais (Société Epilibre - epi.libre33@gmail.com) et

NOM : Prénom :

Distribution les mardis après-midi. 24 livraisons hebdomadaires sont prévues sur la période. Les douceurs peuvent être livrées toutes les semaines, toutes les quinzaines ou 1 fois par mois¹

Les Pains (A)	Tarif TTC	Qté	Tarif x Quantité	Coût total sur 6 mois (x24)
Le Vivien 2kg - pain de campagne	9,40 €			
Le Semeur 2kg - campagne aux graines	13,50 €			
Le Vivien 1kg - pain de campagne	4,90 €			
Le Semeur 1kg - campagne aux graines	6,8 €			
Le 110 1kg - complet	4,90 €			
Le Vivien 500g - pain de campagne	2,60 €			
Le Semeur 500g - campagne aux graines	3,60 €			
Le 110 500g - complet	2,60 €			
Le Doyen 500g - engrain	4,30 €			
Le Croquant 500g - raisins/noisettes	3,90 €			
Le Noix 500g - campagne aux noix	4,10 €			
Le Sans Gluten 650g - farine de riz/châtaigne	4,80 €			
Le Tournant 1 500g - alternance hebdo des 5 pains suivants : Vivien, Semeur, 110, Doyen, Croquant	3,40 €			
Le Tournant 2 500g - alternance hebdo des 5 pains suivants : Sarrasin, Seigle, 110, Doyen, Noix	3,50 €			
			Total (A)	

Les Douceurs (B)	Tarif TTC	Qté Mensuel (x6)	Qté Quinzaine (x12)	Qté Hebdo (x24)	Coût total sur 6 mois
Brioche nature 450g	5,10 €				
Brioche pépites de chocolat 450g	5,40 €				
Babka 450g - brioche pomme/noisette	6,20 €				
Brioche Tournante 450g - alternance bimensuelle de 4 brioches : Nature, Chocolat, Babka, Mouna (zestes agrumes/fleur orange)	5,60 €				
Barres céréales fruits 3x50g	4,00 €				
Barres céréales chocolat 3x50g	4,00 €				
Cookies choco-noisettes 5x50g	4,8 €				
Biscuits Tournants - alternance bimensuelle de 3 lots de biscuits : 5 cookies choco-noisettes, 5 cookies raisins-flocons d'avoine, 8 spéculoos	4,5 €				
				Total (B)	

Montant total du contrat Pains & Douceurs	Total (A) + (B)	
--	-----------------	--

Le règlement est à effectuer en 6 chèques, à l'ordre d'EPILIBRE à remettre en même temps que votre contrat. Les chèques seront encaissés mensuellement.

Date & Signature : Je m'engage à prendre ou faire prendre ma commande à chaque distribution. Si le pain n'est pas retiré, je ne peux pas me faire rembourser, il est distribué aux autres « amapiens ».

¹ Les douceurs à la quinzaine seront livrées chaque semaine paire (12 livraisons), celles au mois seront livrées le premier mardi de chaque mois (6 livraisons)

Les produits

Nous produisons des pains et brioches biologiques et nutritionnels. Tous nos produits sont cuits au feu de bois, réalisés sur levain naturel, à base d'ingrédients certifiés biologiques et les plus locaux possibles. La farine provient des céréales cultivées et moulues par Gaylord Aubert à Saint Vivien de Médoc. L'utilisation d'une farine a minima semi-complète (T80) et moulue sur meule de pierre garantie la présence accrue de fibres et minéraux contenus essentiellement dans le germe et l'enveloppe externe des grains. La fermentation au levain permet non seulement de développer la richesse aromatique des produits, mais aussi de les rendre plus digestes et d'en améliorer la conservation.

Le Vivien - <i>pain de campagne</i>	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), levain, eau filtrée, sel
Le Semeur - <i>campagne aux graines</i>	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), levain, graines de tournesol, graines de lin et graines de courge, eau filtrée, sel
Le 110 - <i>pain complet</i>	<u>Ingrédients</u> : farine de blé complète (T110), levain, eau filtrée, sel
Le Doyen - <i>pain engrain</i>	<u>Ingrédients</u> : farine d'engrain complète, levain d'engrain, eau filtrée, sel - <i>La farine d'engrain a une faible teneur en gluten (environ 7%)</i>
Le Croquant - <i>raisins/noisettes</i>	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), levain, noisettes, raisins, eau filtrée, sel
Pain aux noix	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), levain, eau filtrée, noix, sel
Pain de seigle	<u>Ingrédients</u> : 65% farine de seigle (T130), 35% farine blé semi-complète (T80), levain, eau filtrée, sel
Pain au sarrasin et graines de tournesol	<u>Ingrédients</u> : 70% farine de blé semi-complète, 30% farine de sarrasin, levain, graines de tournesol, eau filtrée, sel
Pain sans gluten	<u>Ingrédients</u> : farine de riz, farine de châtaigne, levain de riz, psyllium, huile d'olive, eau filtrée, sel, citron, bicarbonate

Brioche nature	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), levain de blé, sucre, beurre, lait, œufs
Brioche chocolat	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), levain de blé, sucre, beurre, lait, œufs, pépites de chocolat
Babka	<u>Ingrédients</u> : pâte à brioche, pommes, noisettes caramélisées
Mouna	<u>Ingrédients</u> : pâte à brioche, zestes citron et orange, fleur d'oranger
Barres céréales fruit	<u>Ingrédients</u> : flocons d'avoine, graines de tournesol, graines de lin et graine de courge, noisettes, raisins, pruneaux, œuf, beurre, miel, sucre
Barres céréales chocolat	<u>Ingrédients</u> : flocons d'avoine, graines de tournesol, graines de lin et graine de courge, noisettes, noix de coco, pépites de chocolat, beurre, miel
Spéculoos	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), œuf, beurre, sucre, cannelle, bicarbonate de sodium, sel
Cookies choco-noisettes	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), œuf, beurre, sucre, pépites de chocolat, noisettes, bicarbonate de sodium, sel
Cookies raisins/flocons avoine	<u>Ingrédients</u> : farine de blé semi-complète (T80), flocons d'avoine, beurre, œuf, sucre, raisins secs, bicarbonate de sodium, sel

Pour suivre nos actus et partager tout retour et suggestions, RDV sur notre page Facebook
Epilibre ici : <https://www.facebook.com/Epilibre-100176791678662/>