La Poulangerie Qe vient faire du pain près de chez vous

Camille et Mathieu 06 28 72 81 88 contact@laroulang<u>erie.fr</u>

Mobile en Loir-et-Cher et dans toute la France



Fabrication artisanale de pain au levain

Un moment convivial de confection et vente directe sur marchés ou centre-bourg

- Farines biologiques
- Levain naturel
- Ingrédients locaux et de saison
- Pétrissage et façonnage manuel
- Cuisson au feu de bois





Des ateliers pédagogiques

Nous proposons des interventions adaptées à tous les publics grâce à des supports et des outils d'éducation populaire.

Du blé au pain, alimentation et écologie :

Apprendre ensemble le pétrissage, la patience de la pousse, le façonnage et la cuisson d'un petit pain

Des fournées festives

Chez vous, lors d'évènements, avec vous qui mettez la main à la pâte – ou pas, nous venons avec notre four mobile pour une session pizza ou autres! Vous avez simplement besoin d'un peu de place, à plat pour nous installer et d'un point d'eau fraîche à proximité.



