

ABONNEMENT AUX PAINS DU VENDREDI

Nom	Prénom :
Téléphone :	Mail :
Point de livraison :	

Sébastien AUBANEL et Lison LOUP fabriquent leurs pains au fournil de Longessaigne. C'est dans ce lieu qu'ils ont leur activité de boulanger aux côtés de trois boulanger.ères. Tout est fait de manière artisanale : les pains sont pétris à la main et cuits au feu de bois. Les farines proviennent d'un paysan-meunier bio installé à quelques kilomètres. Et pour rendre les pains plus savoureux, plus digestes et de plus longue conservation, ils lèvent au levain naturel sans un gramme de levure ! Le pain est au prix unique de 4,50€, avec des poids qui diffèrent selon les ingrédients.

Les pains sont livrés en même temps que les paniers. Cet abonnement est valable pour l'année 2023. Remplissez les cases correspondantes aux semaines où vous souhaitez avoir des pains, avec le ou les types de pains que vous souhaitez recevoir (possibilité de commander plusieurs pains par semaine). Les cases en noires sont des semaines sans livraisons.

Pain semi-complet : BIS (800g);
Pain aux 5 céréales : 5C (700g);
Pain graines : GRA (700g);

Pain khorazan: KHO (500g);
Petit épeautre EPA (500g);
Pain de saison: SAIS (500g).

Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	Semaine 6	Semaine 7	Semaine 8
Semaine 9	Semaine 10	Semaine 11	Semaine 12	Semaine 13	Semaine 14	Semaine 15	Semaine 16
Semaine 17	Semaine 18	Semaine 19	Semaine 20	Semaine 21	Semaine 22	Semaine 23	Semaine 24
Semaine 25	Semaine 26	Semaine 27	Semaine 28	Semaine 29	Semaine 30	Semaine 31	Semaine 32
Semaine 33	Semaine 34	Semaine 35	Semaine 36	Semaine 37	Semaine 38	Semaine 39	Semaine 40
Semaine 41	Semaine 42	Semaine 43	Semaine 44	Semaine 45	Semaine 46	Semaine 47	Semaine 48
Semaine 49	Semaine 50						

le souhaite	v 4 50 £	Soit un total de	£

Je m'engage à régler cette somme par chèque à l'ordre des Potagers du Garon.

N'hésitez pas à photocopier ou prendre en photo cette feuille pour que vous ayez une trace de votre abonnement.

Date et signature :

