



PAINS & POTS

PAINS ET PÂTISSERIES

BIO ET LOCAL

**Découvrez nos gammes de pains,
pâtisseries, et biscuits BIO,
gourmands et occitans !**

GAMME BOULANGERIE



1 Baguette 250g (Réf.0406)

Baguette à la mie bien alvéolée fabriquée avec du levain naturel.



2 Pain de campagne T80

500g (Réf.0411) ou 800g (Réf.0410) ou 2Kg (Réf.0511)
Pain fabriqué à partir d'une farine bise T80, le levain qui entre dans sa composition permet une bonne durée de conservation.



3 Pain complet T110 moulé

500g (réf.0411) ou 2kg (réf.0511)
Le pain complet est riche en fibres, vitamines et minéraux. Son format moulé facilite la découpe.



4 Ciabatta à l'huile d'olive 380g (Réf.0404)

Pain italien à l'huile d'olive. Mie bien alvéolée, et texture ultra-moelleuse.



5 « Lo Torcit » Pain Occitan 700g (Réf.0408)

C'est un pain 100% occitan, fabriqué à partir de farine bio du Lauragais et de levain naturel. Il est vrillé sur lui-même lors de l'enfournement ce qui lui confère son aspect rustique.



6 Pain aux noix du Périgord

400g (Réf.0405) ou 2kg (Réf.0505)
Ce pain est fabriqué à partir de farine demi-complète et de noix du Périgord sélectionnées rigoureusement par notre Chef Boulanger qui en est originaire. Il accompagne à merveille le fromage.



7 Pain aux graines

500g (Réf.0403) ou 2kg (Réf.0503)

Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 5 graines riches en fibres, en fer, en vitamines, en oméga-3 et minéraux.



8 Tourte de seigle Auvergnate

550g (Réf.0407) ou 2Kg (Réf.0507)

Fabriqué 100% à partir de farine de seigle, cette méthode de fabrication auvergnate par ébouillantage de la farine à l'eau chaude est à l'origine de son aspect craquelé. Le seigle est également riche en fer, zinc, manganèse et fibres.



9 Pain aux blés anciens 500g (Réf.0402)

Ce pain est élaboré à partir de blés anciens, selon arrivage du meunier: Rouge de Bordeaux, Bladette de Puylaurens, mélange de blés de population. L'avantage ? Ces blés contiennent un gluten non modifié qui rend le pain plus digeste.



10 Pain naturellement sans gluten aux graines moulé 500g (Réf.0409) ou 1.2Kg (Réf.0509)

De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. Attention! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.



11 Pain de Khorasan

400g (Réf.0415) ou 1kg (Réf.0515)

Le Khorasan est également connu sous le nom commercial de Kamut. C'est une variété de blé ancienne originaire de la région de Khorassan (au nord-est de l'Iran).



12 Pain de petit épeautre moulé

400g (Réf.0413) ou 1kg (Réf.0513)

L'en grain ou « petit épeautre » est l'une des premières céréales domestiquées par l'homme. Elle est naturellement pauvre en gluten mais riche en magnésium, calcium et acides aminés essentiels.



13 Pain cranberry-noisette 2Kg (Réf.0599)

Pain bis au levain agrémenté d'un mélange gourmand de cranberries et de noisettes. Il est idéal pour le petit déjeuner ou pour accompagner le fromage.

GAMME VIENNOISERIE

14



**14 Croissant (Réf.0605)
et Pain au chocolat (Réf.0607)**

Pour nos petites viennoiseries, en plus des matières premières issues de productions locales (farine, œufs, sel), nous avons sélectionné un beurre AOP d'Isigny. Le chocolat noir utilisé est issu du commerce équitable.

15



15 Brioche vendéenne (Réf.0603)

Spécialité de Vendée, cette Brioche tressée à la main et à la mie filandreuse est délicatement parfumée au rhum et à la fleur d'oranger. Notre Chef Boulanger a acquis ce savoir-faire au cours de son Tour de France de Compagnon du Devoir.

16



16 Brioche aux pépites de chocolat (Réf.0604)

Brioche ultra-moelleuse aux pépites de chocolat, parfaite pour le petit déjeuner ou le goûter. Elle fait aussi le bonheur des enfants.

17



17 Viennoise nature (Réf.0609)

18 Viennoise au chocolat (Réf.0608)

Inventées en Autriche, les viennoises ou « petits pains viennois » se rapprochent du pain au lait ou du pain brioché. Nous les déclinons aussi au chocolat.

19



19 Fougasse aux olives (Réf.0601)

20 Fougasse à l'anis (Réf.0602)

La Fougasse permettait à l'origine au boulanger de s'assurer que le four à bois était à bonne température, avant d'enfourner le pain. Chez Pains&Pots elle se décline aux olives ou encore à l'anis selon la recette traditionnelle.

20



GÂTEAUX DE VOYAGE

21



21 Cake au citron (Réf.0701)

Notre Cake au Citron convient pour 5 personnes. Ses délicieuses notes citronnées et son moelleux sauront vous séduire. Notre secret? Des matières premières bio et locales pour un résultat gourmand et acidulé.

22



22 Cake orange-noisette (Réf.0702)

Notre Cake Orange-Noisette avec ses délicieuses notes d'agrumes s'accorde parfaitement avec la douceur de la noisette. Nous utilisons des matières premières bio et locales pour un résultat moelleux et gourmand.

23



23 Cake au chocolat (Réf.0703)

Avec sa texture moelleuse proche du brownie, ce cake saura ravir les amateurs de chocolat.

24



24 Tarte rustique pommes-noisette (Réf.0704)

Cette tarte se compose d'une pâte feuilletée pur beurre croustillante, d'un fond de crème d'amandes et de pommes rôties. Elle est parsemée d'éclats de noisettes torréfiées.

SAC À PAIN LONGUE CONSERVATION (Réf. 0801)



Pour éviter l'emballage de nos produits de la boulangerie dans un sachet à usage unique, nous proposons aussi un sac à pain réutilisable en coton Öko-Tex cousu main à Carcassonne. Sa doublure intérieure à spécialement été étudié pour garantir une longue conservation du pain. Il dispose également d'une fermeture rapide ainsi que d'un système pour le suspendre.

BISCUITERIE CAK'ENPOT®

La conservation de nos biscuits est garantie par une mise sous-vide dans le pot. De cette façon ils gardent leur texture initiale et les saveurs sont préservées.

Bâtonnets multigraines
(Réf.0306)



Cookies au chocolat
(Réf.0301)

Sablés orange-coco, citron-pavot, chocolat
(Réf.0302)



Meringuettes Flowerpower
(Réf.0303)

PÂTISSERIES CAK'ENPOT®

La technique de conservation que nous avons mise au point pour nos pâtisseries implique un traitement thermique doux. De ce fait nous n'ajoutons ni de conservateurs ni d'additifs. Le processus ayant lieu sous-vide, il permet un développement optimal des arômes.

Tarte au citron
(Réf.0104)



Fondant au chocolat
(Réf.0103)

Bavarois aux fruits rouges
(Réf.0101)



Cheesecake à l'orange
(Réf.0102)

GAMME CUBES APÉRO CAK'ENPOT®



OLIVE & HERBES DE PROVENCE (Réf. 0312)
Croquez pour nos cubes craquants. Délicatement dorés au four rien de tel pour accompagner votre apéritif. Pour vous faire voyager au soleil optez pour cette recette aux olives noires et aux herbes de Provence.



AÏL & PERSIL (Réf.0310)
Croquez à pleines dents dans cette version de nos cubes apéro naturellement relevée à l'aïl et agrémentée d'une touche de persil. Concoctés avec amour à partir de matières premières issues de circuit-courts, ces petits sablés c'est LA bonne idée pour l'apéritif !



TOMATE & SÉSAME (Réf.0313)
A l'arrivée de l'été découvrez notre recette de cubes apéro à la tomate. Parsemés de quelques graines de sésame pour le croquant, c'est l'alliance parfaite ! Ces biscuits apéritif sont fabriqués artisanalement uniquement avec des matières première de grande qualité.



MOUTARDE À L'ANCIENNE (Réf.0311)
Une texture croquante à souhait et quelques grains de moutarde pour donner du pep's, ces incroyables petits cubes seront bientôt vos meilleurs alliés pour l'apéritif. Le secret ? Une recette simple, des ingrédients bio et locaux et bien sûr le savoir-faire de notre équipe.

Elaborer des biscuits BIO c'est bien mais dans un contenant durable, c'est mieux ! Pour cette raison nous commercialisons nos pâtisseries et biscuits dans des contenants en verre consignés. Les contenants sont repris et après un traitement à haute pression et à haute température ils sont réutilisés. Pour faciliter la réutilisation, les étiquettes se décollent facilement à sec.

