Livraison de pain bio

Depuis 2020, l'artisan boulanger Dominique Leduque, L'AMI DU PAIN D'AUTAN (le fournil de Montbrun-Lauragais), dépose du pain à la bibliothèque du village d'Espanès tous les mardis aux alentours de 16h à la demande de ses habitants.

Dominique Leduque travaille avec les farines de Biograneta, produites à la ferme en agriculture biologique de Montbrun-Lauragais. Il utilise le levain naturel qu'il prépare lui-même à partir d'une souche que j'alimente chaque jour. Ma méthode est simple. Je pétris, façonne la pâte manuellement, et je cuis les pâtes à pain dans un four à bois, méthode traditionnelle qui vous garantit un pain de qualité, facile à conserver, savoureux et sain. Je conseille toutefois à mes client-es de l'envelopper dans une toile en coton ou en lin.

Dominique Leduque est certifié sous mention "Nature et progrès", la plus ancienne certification en agriculture et en production biologique, un système participatif de garantie qui allie professionnels et consommateurs.

Plusieurs types de pain sont disponibles.

Son téléphone : 07 69 34 07 44
L'adresse mail : fournil@lamidupaindautan.com
Les informations sont aussi disponibles sur le site de la mairie de Montbrun-Lauragais : https://www.montbrun-lauragais.fr/vivre-a-montbrun/artisans-et-commerces/boulangerie/
Sa page facebook : https://www.facebook.com/people/LAmi-du-Pain-dAutan/61579621804744/

La liste des pains, leur composition et leur tarif sont consultables également sur la page facebook (voir lien ci-dessous). Le pain sans gluten ne convient pas aux personnes atteintes d'une maladie coeliaque. Mon fournil ne peut pas garantir de pouvoir fabriquer un pain sans gluten à 100%, mais je propose ce pain (sarrasin, riz) a mes clients allergiques au gluten et ils l'apprécient.

Le système de livraison à Espanès est assez simple. Il s'agit d'un abonnement.

- Pour cela, il suffit de remplir le bon de commande, et de me l'envoyer par mail, de préférence, ou d'envoyer un mail en spécifiant votre choix.
- Une fois que vous avez choisi le type de pain que vous souhaitez recevoir chaque semaine, je vous livre votre commande de façon régulière toutes les semaines sans avoir à la renouveler.
- Lorsque vous vous absentez, vous me prévenez par mail au moins 48 h à l'avance et je reporte votre commande au moment de votre retour.
- Et si vous souhaitez changer votre commande, le délai est le même. Vous devez me le faire savoir 48h à l'avance.
- Ce délai important préserve mon organisation, et vous garantit un service satisfaisant.
- A la fin du mois ou au cours du mois suivant, je mets la note dans votre sachet de pain, et la plupart de mes clients, dans ce cas, me règle par virement.
- Je vous fournis un RIB sur demande.

Au départ, il est possible de modifier votre commande d'une semaine sur l'autre, ce qui vous permet de goûter les pains et de faire votre choix.

La boutique est ouverte les lundis et jeudis de 16h30 à 19h30, les mardis et vendredi de 17h à 18h30. Venir à la boutique est aussi un bon moyen de connaître les différents pains, et de goûter aux autres produits.

L'AMI DU PAIN D'AUTAN
1, chemin de l'hom
31450 MONTBRUN-LAURAGAIS
TEL : 07 69 34 07 44