



BAGUETTES

Tradition Goxoan 250 g	Croûte gourmande autour d'une mie qui appelle la noisette de beurre.	<i>Farine de tradition Label Rouge</i>
Goxoan céréales 300 g	Tradition Goxoan enrichie de graines, pour les adeptes des céréales.	<i>Farine de tradition Label Rouge (Lin brun, lin jaune, pavot, sésame, millet, tournesol)</i>
Maïs & Graines 320 g	Une mie dense et un parfum de maïs, avec une croûte unique doucement pimentée et garnie de graines. Idéale pour faire des toasts variés.	<i>Farine de maïs Grand Roux de Jon Harlouchet Farine de blé Herriko Goxoan, Piment d'espelette et graines (Lin brun, lin jaune, pavot, sésame, millet, tournesol)</i>

À LA COUPE

L'Artha 3.6 kg	Du nom de la digue de la baie Cibouro-Luzienne. Le plus emblématique de la maison, croûte tendre et mie aérée.	<i>Farine de blé Herriko Goxoan Moulin ETCHE Levain naturel Etxe Goxoan</i>
La Meule 850 g	Plébiscitée par les Chefs pour sa croûte craquante et sa mie généreuse.	<i>Farine de meule (blé) BIO Levain naturel Etxe Goxoan</i>
Cherche-Midi 2 kg	Le goût prononcé du seigle et la force des blés anciens dans cet hommage à une célèbre Maison boulangère.	<i>Farines de blés anciens et de seigle Levain naturel Etxe Goxoan</i>
Tourte de Seigle 1.5 kg	Dite « Auvergnate ». Forte en goût et à croûte épaisse, le choix des initiés.	<i>Farine de seigle Levain naturel Etxe Goxoan</i>
Aitaxi 1 kg	Le goût du pain de nos anciens et le caractère des graines torréfiées en font un allié de tous les repas.	<i>Farine Herriko Goxoan, Farine de seigle, Farine Tradition Label Rouge, graines de céréales, Levain naturel Etxe Goxoan</i>
Caribou 2 kg	Cranberries, noisettes et flocons d'avoine, une envie de goûter au coin du feu.	<i>Farine de meule (blé) BIO Levain naturel Etxe Goxoan</i>
Focaccia 4 kg	La générosité de l'Italie mariée aux effluves de la Grèce. Un pur bonheur du déjeuner à l'apéritif.	<i>Farine de tradition Label Rouge, Huile d'Olive, Olives Kalamata</i>

PAINS À LA PIÈCE

F.A.N tiki
500 g

Un gâteau selon les plus accros.
Petite faim, fromage, foie gras,
tout est prétexte.

*Figues · Abricots · Noisettes
Farine de meule (blé) BIO,
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain au noix
400 g

24h passées dans la pâte de meule
en fermentation donnent tout le temps
aux noix d'en investir chaque espace.

*Farine de meule BIO,
Levain naturel Etxe Goxoan,
Noix du Gers*

Petit épeautre
450 g

« Presque » sans gluten,
mais surtout un délice en bouche.
Comme une odeur de pâte à crêpe...

*Farine de petit épeautre BIO,
Levain naturel Etxe Goxoan*

Quatre-Heures
500 g

Citron et pavot alliés au petit épeautre,
toute la tendresse d'un cake dans un pain.

*Farine de Petit épeautre,
Citrons confits, graines de pavot,
Levain naturel Etxe Goxoan*

Bogue
320 g

Du nom de la coque de la châtaigne.
Adopté grâce à son goût naturellement
parfumé.

*Farine de Châtaigne,
Farine de Blé Tradition
(label Rouge)*

Messire
320 g

Telle une galette de blé noir (sarrasin),
il comble toutes les envies.

*Farine de Sarrasin,
Farine de blé Tradition
(label Rouge)*

Saint
500 g

Un nom bien mérité : très pauvre
en gluten, riche en fibres et protéines
(merci les légumineuses),
nourrissant à souhaits.

*Farines de pois chiche et lentilles,
Farine de Petit Epeautre
Graines de courge et lentilles corail
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain de maïs
320 g

Ne peut rien renier de ses origines
100% basques. Mie tendre
et doux goût de maïs.

*Farine de maïs Grand Roux
de Jon Harlouchet
Farine de blé Herriko Goxoan,
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain aux céréales
320 g

Mie aérée et graines parsemées,
il plaît au plus grand nombre.

*Farines de blé, seigle,
orge avec graines de céréales
(Lin brun, lin jaune, pavot, sésame,
millet, tournesol)*

Viking
320 g

Plus affirmé que son cousin, le pain
aux céréales. Généreux en graines.

*Farines de blé, seigle,
orge avec graines de céréales
(Lin brun, lin jaune, pavot, sésame,
millet, tournesol)*

Pain complet
320 g

Riche en fibres, minéraux et vitamines,
un véritable allié nutritif.

*Farine de blé complet,
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain burger
80 g

Un bun brioché, tendre et léger,
la base d'un burger réussi.

Farine de froment

