

Informations adhérent: Nom : Prénom :

Mail: Tel:

GAMME	Poids	Tarif TTC	Indication
SEMI-COMPLET	1Kg	5,0 €	FARINE T80
	500g	3,0 €	FARINE T80
CAMPAGNE (SEIGLE)	500g	3,5 €	FARINE T80 + FARINE SEIGLE
	500g	3,5€	FARINE T130
PAIN COMPLET	500g	4,0 €	FARINE T80
	500g	4,0 €	FARINE T80
MULTI GRAINES Sésame/Courge/Tournesol	500g	4,0 €	FARINE T80
	500g	4,0 €	FARINE T80
DUO FRUITS Figure/Abricot	500g	4,0 €	FARINE T80
	500g	5,0 €	FARINE T80 + CHOCOLAT POUDRE 32% + CARREAUX CHOCOLAT 72%
CHOCOLAT	650g	6,0 €	FARINE DE SARRASIN <i>*Sans gluten</i>
	500g	4,0 €	FARINE T80 + LAIT+ OEUF + SUCRE <i>*Présence de lactose</i>
TOURTON NATURE	500g	4,5 €	FARINE T80 + LAIT+ OEUF + SUCRE + PEPTITE CHOCO <i>*Présence de lactose</i>
	500g	4,5 €	

► Ce contrat fonctionne de façon très libre quant à vos choix de type de pain. Lors de la distribution, je vous demanderai de faire votre choix pour la prochaine. Si vous souhaitez effectuer une modification, un ou des rajouts, merci de bien vouloir effectuer celle-ci par sms avant le MARDI soir 20h svp!!!

► Le principe sera sur la base d'un crédit-pain, mis à jour et consultable à chaque distribution. **Un chèque de 25€ sera demandé lors de l'adhésion. Le rechargement de votre compte s'effectuera également par espèce ou chèque à "GAEL LETILLY PAYSAN BOULANGER".**

► *Merci de bien vouloir m'informer de vos absences ou annulation avant le mardi 20h svp.*

► Je m'autorise à 3 absences maximum sur la période, vous serez prévenu à l'avance oralement et sur le blog de l'AMAP.

Fait le :

Signature de l'adhérent(e)
Volet à conserver par l'Amapien

Informations producteur :

Adresse : 1 la petite rochelaïis, 44320 St Père en Retz

Téléphone : 06 72 71 36 85

Mail : letillyg@gmail.com

Les engagements du producteur :

Votre Paysan Boulanger s'engage à fabriquer vos pains selon les principes de l'agriculture biologique, issus de nos cultures et de notre meunerie.

Produit : Les pains proposés

Pain semi-complet : Farine blé T 80 + levain + sel (5€/ kg - 3€/ 500g)**Pain de campagne** : Farine de blé T80+ farine de seigle + levain + sel (3.5€/500g)**Pains complet** : Farine de blé T130+ levain + sel (3.5€/ 500g)**Pain multigraines** : Farine blé T80 + graines sésame/courge/tournesol + levain + sel (4€/500g)**Pain duo de fruit** : Farine blé T80 + figue + abricot + levain + sel (4€/500g)**Pain au lin**: Farine blé T80 + graine lin brin et dorée + levain + sel (4€/500g)**Pain au chocolat**: Farine blé T80 + poudre de chocolat + carreaux de chocolat + levain+ sel (5€/500g)**Sarrasin**: Farine de sarrasin + levain de sarrasin + sel (6€/650g)**Tourton nature**: Farine T80 + oeuf + lait + sucre + levain + sel (4€/500g)**tourton chocolat**: Farine T80 + oeuf + lait + sucre + pépité chocolat + levain + sel (4.5€/500g)

► Ce contrat fonctionne de façon très libre quant à vos choix de type de pain. Lors de la distribution, je vous demanderai de faire votre choix pour la prochaine. Si vous souhaitez effectuer une modification, un ou des rajouts, merci de bien vouloir effectuer celle-ci par sms avant le MARDI soir 20h svp!!!

► Le principe sera sur la base d'un crédit-pain, mis à jour et consultable à chaque distribution. **Un chèque de 25€ sera demandé lors de l'adhésion. Le rechargement de votre compte s'effectuera également par espèce ou chèque à "GAEL LETILLY PAYSAN BOULANGER".**

► *Merci de bien vouloir m'informer de vos absences ou annulation avant le mardi 20h svp.*

► Je m'autorise à 3 absences maximum sur la période, vous serez prévenu à l'avance oralement et sur le blog de l'AMAP.

Coordinateur producteur : TETAUD Nadège