

A.M.A.P PAIMBLOTINE 2026 (01/01/2026 - 17/12/2026)
CONTRAT PAIN « GAEL LETILLY PAYSAN BOULANGER »

Informations adhérent: Nom : Prénom :
Mail:..... Tel:.....

GAMME	Poids	Tarif:	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 Figue/Abricot	500g	4,0 €	FARINE T80
	500g	4,0 €	FARINE T80
LIN	500g	5,5 €	FARINE T80 + CHOCOLAT POUDRE 32% + CARREAUX CHOCOLAT 72%
CHOCOLAT	650g	6,0€	FARINE DE PETITE EPAUTRE
PETIT EPAUTRE	650g	6,0 €	FARINE DE SARRASIN *Sans gluten
SARRASIN	500g	4,0 €	FARINE T80 + LAIT+ OEUF + SUCRE *Présence de lactose
TOURTON NATURE	500g	5 €	FARINE T80 + LAIT+ OEUF + SUCRE + PETITE CHOCO *Présence de lactose
TOURTON CHOCO			

- 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 5 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)

A.M.A.P PAIMBLOTINE 2026 (01/01/2026 - 17/12/2026)
CONTRAT PAIN «GAEL LETILLY PAYSAN BOULANGER»

Informations producteur :

Adresse : 1 la petite rochelais, 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 aux 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 5 absences maximum sur la période, vous serez prévenu à l'avance oralement et sur le blog de l'AMAP.

Coordinateur producteur : TETAUD Nadège