

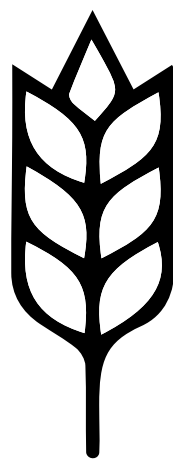


NOS PAINS

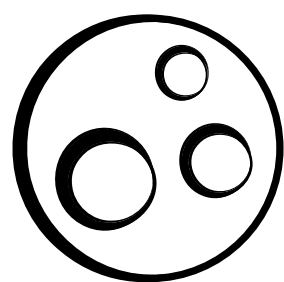




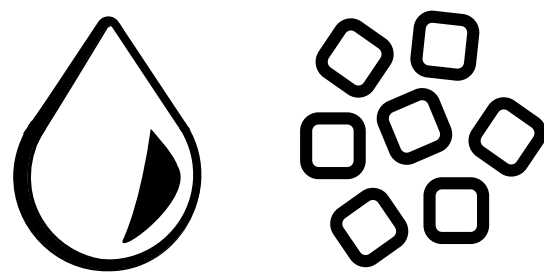
PAINS **100% BIO**



FARINES
DE **BLÉS ANCIENS**



LEVAIN **NATUREL**



EAU **FILTRÉE** & SEL



Le Pain Laurent L'Hénaff propose chaque jour une large gamme de pains élaborés, pétris et cuits dans son fournil, confectionnés selon des procédés artisanaux.

DU GOÛT
DE LA DIGESTIBILITÉ
&
UNE LONGUE
CONSERVATION

LES POINTS COMMUNS À TOUS NOS PAINS

- Une mie très hydratée
- Index glycémique bas
- Riche en micronutriments
- Gluten rendu digeste grâce à notre fermentation et aux farines utilisées
- Taux de sel réduit

DE **A** À **Z**

LE PAIN

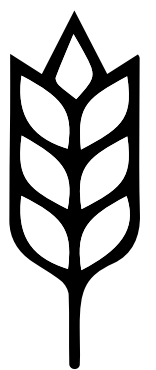
Baguette	P.5
Berry	P.6
Berry céréales	P.7
Buns	P.8
Ciabatta	P.9
Charentais	P.10
Coup de vague	P.11
Engrain	P.12
Grand épeautre	P.13
Khorosan	P.14
Loga	P.15
Loga seigle	P.16
Malté	P.17
Pain à la châtaigne	P.18
Pain de mie	P.19
Pain au sarrasin	P.20
Pavé	P.21
Tourte de seigle	P.22

LE SUCRÉ

Brioche	P.23
Brioche chocolat	P.24
Far pruneaux	P.25
Financier ♥ chocolat	P.26
Pain cacao	P.27
Pain gourmand	P.28

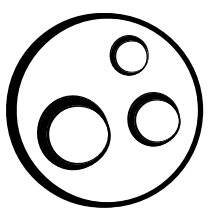


LA BAGUETTE | 250G

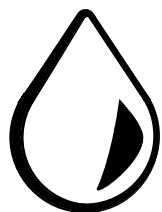


T
80

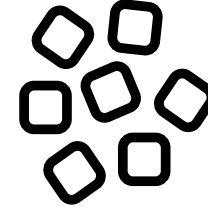
100% FARINE DE MEULE BLÉS BIO
FERME DE BONNEVILLE (CHARENTE MARITIME 17)



LEVAIN DE BLÉ
+ LEVURE



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SA PARTICULARITÉ

- Une mie foncée liée au choix de la farine

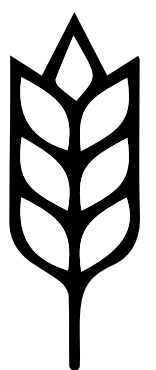
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF

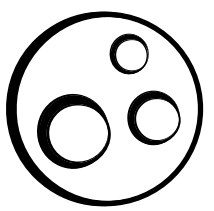


LE BERRY | 500G | 1KG

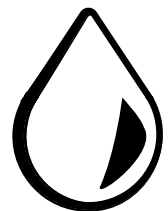


**T
110**

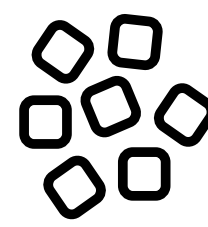
100% FARINE DE MEULE BLÉS ANCIENS BIO
FERME DE LA LEVADE (INDRE 36)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Croûte et mie foncées dû aux carotènes présents dans la farine.
- Texture de mie souple.
- Pain très aromatique aux notes de sous-bois.

COMMANDER

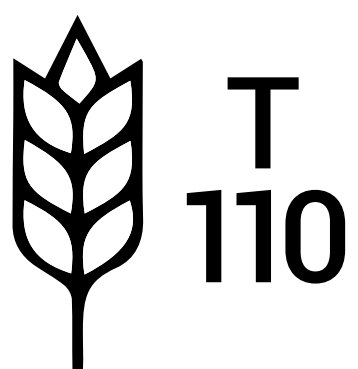


LE PAIN LAURENT L'HENAFF

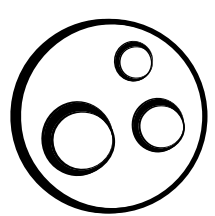


LE BERRY CÉRÉALES

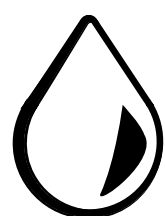
500G | 1KG



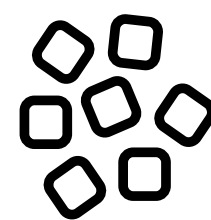
100% FARINE DE MEULE BLÉS ANCIENS BIO
FERME DE LA LEVADE (INDRE 36)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

GRAINES BIO DE COURGE, PAVOT, TOURNESOL ET SÉSAME

SES PARTICULARITÉS

- Croûte et mie foncées dû aux carotènes présents dans la farine.
- Les graines torréfiées (sésame, tournesol, courge et pavot) apportent des saveurs d'épices.

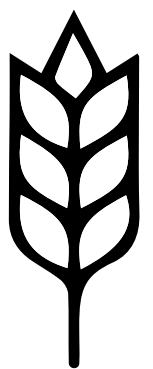
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE BUN | 120G



T
65

100% FARINE DE BLÉS BIO
MINOTERIE SUIRE (LOIRE ATLANTIQUE 44)

OEUFS BIO / SUCRE DE CANNE BIO / BEURRE BIO / EAU
FILTRÉE/ GRAINES BIO DE SÉSAME/ GRAINES BIO DE PAVOT /
GRAINES BIO DE COURGE / GRAINES BIO DE TOURNESOL /
SEL / LEVURE

SES PARTICULARITÉS

- Pains à burger souples.
- Mie jaune.
- Les graines apportent des saveurs de céréales complémentaires et une texture croustillante.

COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LA CIABATTA

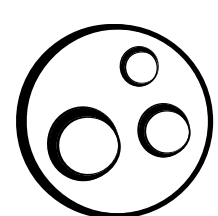
AU POIDS +/- 150G



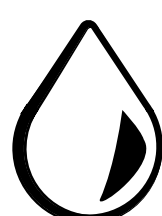
**T
65**

100% FARINE DE BLÉS BIO

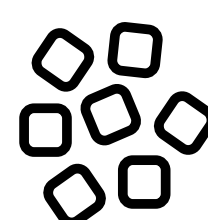
MINOTERIE SUIRE (LOIRE ATLANTIQUE 44)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

+ HUILE D'OLIVE / LEVURE

SES PARTICULARITÉS

- Légèreté en puissance sur des notes d'huile d'olive.
- Croûte très fine et craquante contrastant avec le moelleux de la mie.

COMMANDER



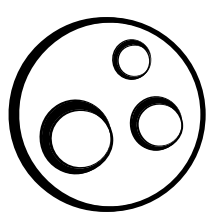
LE PAIN LAURENT L'HENAFF



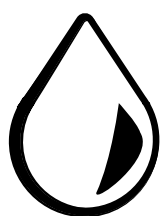
LE CHARENTAIS | 1KG



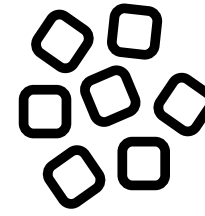
FARINE D'ENGRAIN BIO
FARINE DE BLÉS ANCIENS BIO
CÉRÉALES DU LITTORAL (CHARENTE MARITIME 17)



LEVAIN DE BLÉ
+ LEVURE



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Pain moulé, mie jaune assez dense, texture d'un cake.
- Saveurs de miel, cannelle, girofle, muscade.
- Très nutritif, micronutriments (vitamines, acides aminés et oligo éléments) conservés au maximum.

COMMANDER

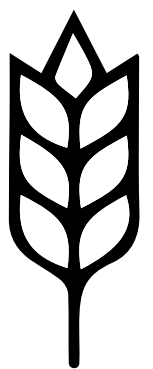


LE PAIN LAURENT L'HENAFF



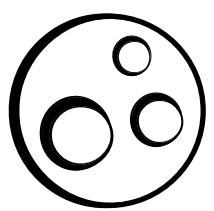
LE COUP DE VAGUE

500G | 1KG

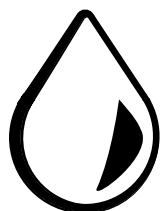


T
80

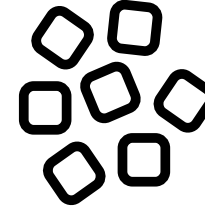
100% FARINE DE MEULE BLÉS BIO
CÉRÉALES DU LITTORAL (CHARENTE MARITIME 17)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

+ SON DE BLÉ

SES PARTICULARITÉS

- Pain 100% charentais, contenant du son torréfié.
- Il en ressort des notes biscottées, toastées.

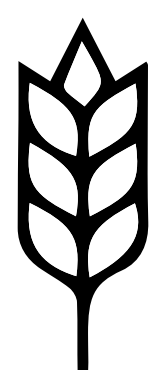
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF

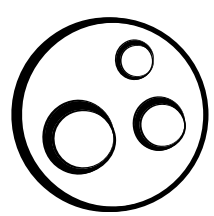


L' ENGRAIN | 500G

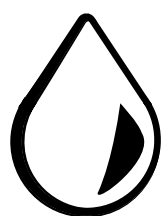


**T
110**

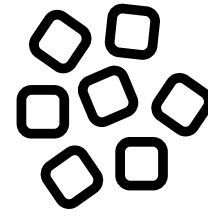
100% FARINE D'ENGRAIN BIO
MOULIN DE PUYLETARD (VENDÉE 85)



LEVAIN
D'ENGRAIN



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Mie jaune, relativement dense et très souple.
- Saveurs de miel, cannelle, épices chaudes.

COMMANDER

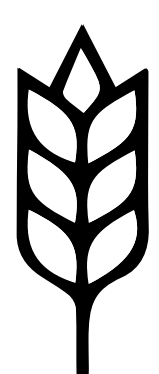


LE PAIN LAURENT L'HENAFF



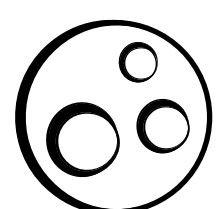
LE GRAND ÉPEAUTRE

500G | 1KG

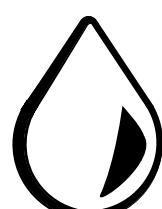


T
110

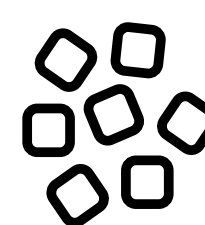
100% FARINE DE GRAND ÉPEAUTRE BIO
FERME DE LA LEVADE (INDRE 36)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Pain nutritionnellement très intéressant.
- Mie très souple et relativement foncée due à la mouture et aux carotènes présents dans la farine..

COMMANDER

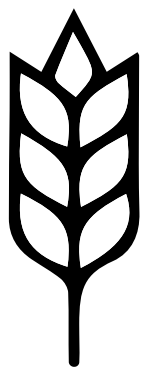


LE PAIN LAURENT L'HENAFF



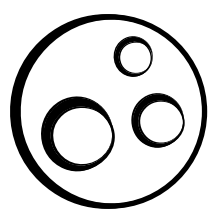
LE KHORASAN

500G | 1KG

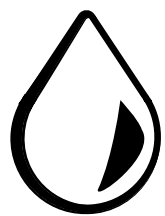


**T
80**

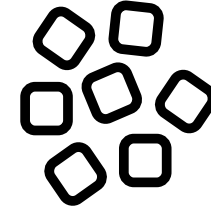
100% FARINE DE MEULE KHORASAN BIO
CÉRÉALES DU LITTORAL (CHARENTE MARITIME 17)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Le Khorasan est un blé dur qui renferme 20/40% de plus de protéines que le blé dur moderne.
- Mie qui tire sur le jaune.
- Notes légèrement sucrées en fin de bouche.

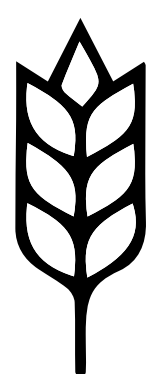
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF

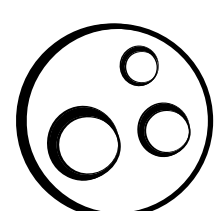


LE LOGA | 500G | 1KG | 2KG

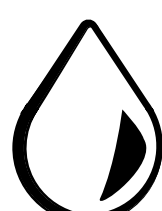


**T
80**

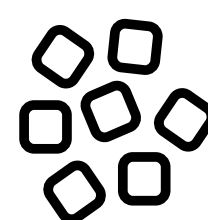
100% FARINE DE MEULE BLÉS ANCIENS BIO
F. DU CHAUDRON MAGIQUE (LOT & GARONNE 47)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Pain consensuel
- Saveurs de céréales légères
- Mie couleur crème et souple.

COMMANDER

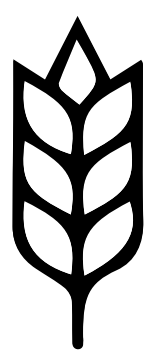


LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE LOGA SEIGLE

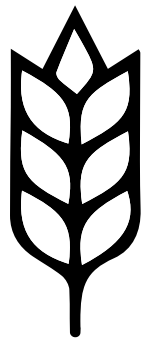
500G | 1KG



T
110

FARINE DE MEULE BLÉS ANCIENS BIO

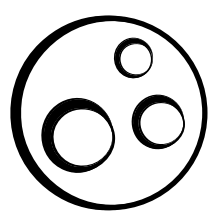
F. DU CHAUDRON MAGIQUE (LOT & GARONNE 47)



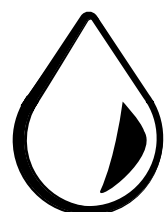
T
130

FARINE DE SEIGLE BIO

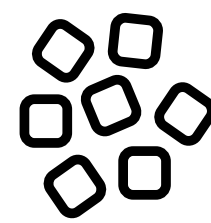
F. DU CHAUDRON MAGIQUE (LOT & GARONNE 47)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Pain aux teintes grises dû au seigle.
- Subtiles saveurs de foin et d'épices telles que la muscade et girofle, particulièrement ressenties dans la croûte.

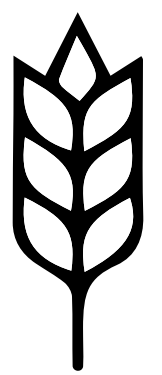
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF

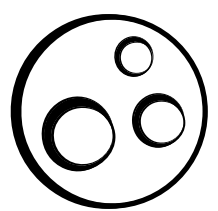


LE MALTÉ | 500G | 1KG

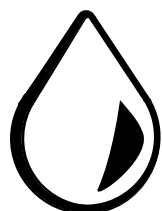


T
80

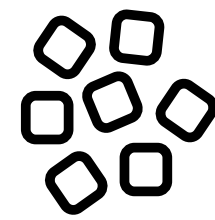
100% FARINE DE MEULE BLÉS ANCIENS BIO
F. DU CHAUDRON MAGIQUE (LOT & GARONNE 47)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

+ ORGE MALTÉ (TORRÉFIÉ) BIO

SES PARTICULARITÉS

- Mie fondante noire.
- Saveurs prononcées de céréales torrifiées et café grillé, qui vont s'adoucir le lendemain pour laisser place aux notes de chocolat noir.
- Accompagnement: huîtres, fruits de mer, fromage persillé.

COMMANDER



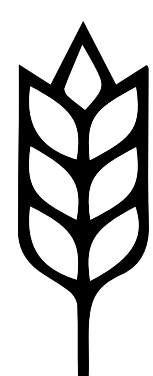
LE PAIN LAURENT L'HENAFF



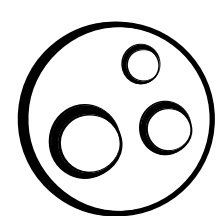
LE PAIN A LA CHÂTAIGNE

SANS GLUTEN

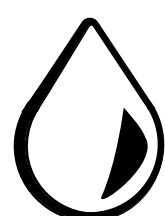
+/- 500G



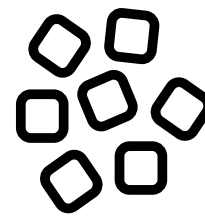
FARINE DE CHATAIGNE BIO
FARINE DE RIZ BIO



LEVAIN DE RIZ
+ LEVURE



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Mie de couleur rosée.
- La farine de châtaigne apporte des saveurs sucrées.

COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE PAIN DE MIE

700G



**T
65**

100% FARINE DE BLÉS BIO
MINOTERIE SUIRE (LOIRE ATLANTIQUE 44)

EAU FILTRÉE, BEURRE, SUCRE DE CANNE BLOND, OEUFS BIO,
SEL, ET LEVURE

SA PARTICULARITÉ

- Mie jaune et souple, légèrement sucrée et fondante.

COMMANDER



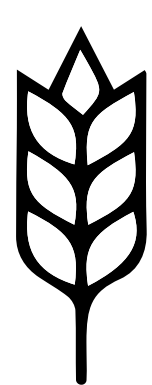
LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE PAIN AU SARRASIN

SANS GLUTEN

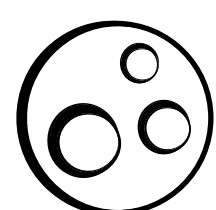
+/- 500G



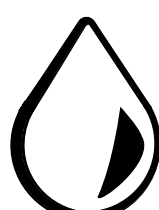
FARINE DE SARRASIN BIO

FERME DU CHAUDRON MAGIQUE (LOT & GARONNE 47)

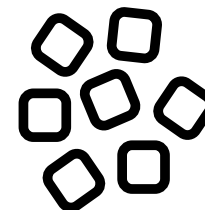
FARINE DE RIZ



LEVAIN DE RIZ
+ LEVURE



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SA PARTICULARITÉ

- Notes intenses de sarrasin.

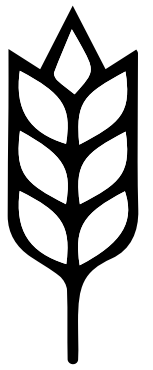
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF

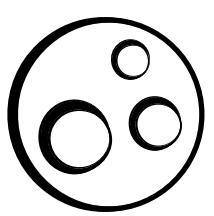


LE PAVÉ | 700G

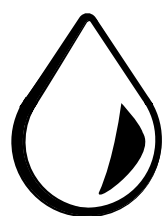


**T
80**

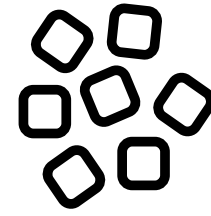
100% FARINE DE MEULE BLÉS BIO
FERME DE BONNEVILLE (CHARENTE MARITIME 17)



LEVAIN NATUREL
+ LEVURE



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SA PARTICULARITÉ

- Une mie foncée liée au choix de la farine

COMMANDER



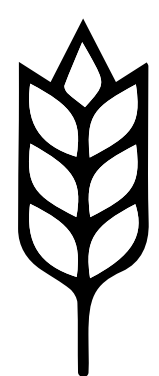
LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LA TOURTE DE SEIGLE

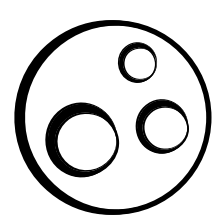
SANS GLUTEN

+/- 500G

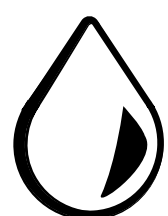


**T
130**

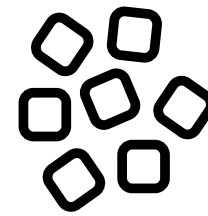
FARINE DE SEIGLE BIO
FERME DU CHAUDRON MAGIQUE (47)



**LEVAIN
DE SEIGLE**



**EAU
FILTRÉE**



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SES PARTICULARITÉS

- Contraste entre la mie fondante et la croûte sucrée.
- Saveurs de miel, girofle et muscade.

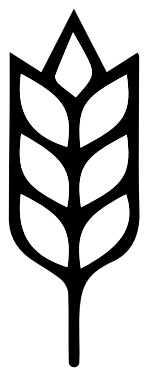
COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LA BRIOCHE | 500G



T
65

100% FARINE DE BLÉS BIO
MINOTERIE SUIRE (LOIRE ATLANTIQUE 44)

BEURRE BIO, ŒUFS BIO, SUCRE BIO, LEVURE, SEL

SES PARTICULARITÉS

- Hydratée avec des oeufs uniquement (sans lait).
- Beurrée comme il faut, mie filante et fondante.

COMMANDER

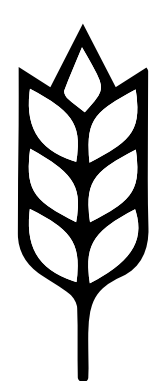


LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LA BRIOCHE AU CHOCOLAT

215G



T
65

100% FARINE DE BLÉS BIO
MINOTERIE SUIRE (LOIRE ATLANTIQUE 44)

BEURRE BIO, ŒUFS BIO, PÉPITES DE CHOCOLAT BIO 60 %
CACAO, SUCRE BIO, LEVURE, SEL

SES PARTICULARITÉS

- Hydratée avec des oeufs uniquement (sans lait)
- Beurrée comme il faut, mie filante et fondante agrémentée de pépites de chocolat noir qui apportent de la gourmandise.

COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE **FAR** AUX PRUNEaux

AU POIDS

FARINE DE BLÉ T65 BIO / BEURRE BIO / LAIT ENTIER BIO /
OEUFS BIO / SUCRE DE CANNE BIO / SEL

SES PARTICULARITÉS

- Gâteau emblématique de la Bretagne.
- Texture moelleuse, onctueuse, beurrée à souhait.
- Il est parsemé de pruneaux, ce qui rend ce dessert très gourmand.

COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE FINANCIER AU COEUR DE CHOCOLAT

100G

POUDRE D'AMANDE BIO, FARINE T65 BIO, BEURRE BIO, BLANC D'OEUF BIO, SUCRE DE CANNE BIO, CHOCOLAT NOIR DE COUVERTURE BIO 70% DE CACAO (sans lécithine de soja)

SES PARTICULARITÉS

- Contraste entre le coeur moelleux et humide, et l'extérieur doré et croustillant.
- Parfum d'amande bien prononcé.
- Goût de beurre noisette, caractéristique des financiers.

COMMANDER

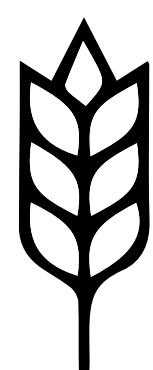


LE PAIN LAURENT L'HENNAFF



LE PAIN AU CACAO

180G | 500G



T
65

100% FARINE DE BLÉS BIO

MINOTERIE SUIRE (LOIRE ATLANTIQUE 44)

EAU FILTRÉE, PISTOLES DE CHOCOLAT NOIR DE COUVERTURE BIO 70% DE CACAO (sans lécithine de soja), PUR CACAO BIO, SUCRE, SEL, LEVURE

SES PARTICULARITÉS

- Mie fondante, croûte quasi inexistante.
- Soyeux en bouche jusqu'à ce que l'on tombe sur une pistole de chocolat noir intense.
- Idéal pour les goûters.

COMMANDER

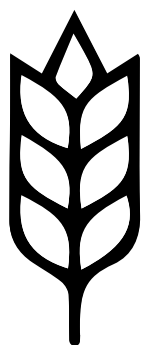


LE PAIN LAURENT L'HENAFF



LE PAIN GOURMAND

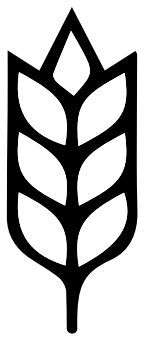
500G | 1KG



T
130

FARINE DE SEIGLE BIO

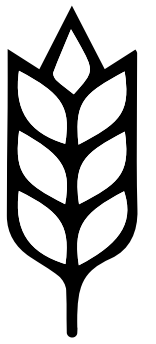
F. DU CHAUDRON MAGIQUE (LOT & GARONNE 47)



T
80

FARINE DE BLÉS ANCIENS BIO

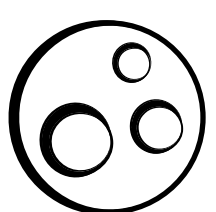
FERME DE LA LEVADE (INDRE 36)



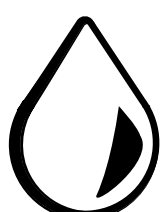
T
110

FARINE D'ENGRAIN BIO

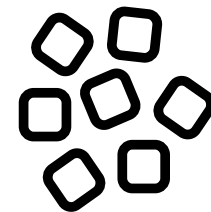
MOULIN DE PUYLETARD (VENDÉE 85)



LEVAIN DE BLÉ



EAU
FILTRÉE



SEL DE L'ÎLE DE RÉ
(RIVESALINE 17)

SUCRE BIO / FRUITS SECS BIO: RAISINS, CANNEBERGES ET
ABRICOTS SÉCHÉS / GRAINES BIO: SÉSAME, PAVOT, COURGE
ET TOURNESOL / LEVURE

COMMANDER



LE PAIN LAURENT L'HENAFF

*On est
ce que l'on
mange.*

LE PAIN LAURENT L'HENAFF

1 rue de la Croix Perrine

12220 LA JARNE

05 16 49 24 03

lhenaff.laurent@gmail.com

COMMANDER DU PAIN