



Prix du pain

A partir du 1er octobre 2026

Les pains sont réalisés sur la base de farines semi-complètes, de levain naturel, de sel et d'eau.

Ils sont façonnés à la main, cuits au four à bois, et livrés à vélo !

Toutes les farines et ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Pain de campagne : 100% Farine de blé

1,5kg	7,50€
1kg	5,20€
750g	4,20€
500g	2,90€

format : moulé ou façonné (bâtard)
(Pour les 1,5kg, façonné uniquement)

Pain aux graines : farine de blé, 5 graines (courge, lin, tournesol, sésame, pavot)

1kg	7,30€
750g	5,80€
500g	4,00€

format : moulé ou façonné (bâtard)

Pain spécial : farine de blé, et selon l'envie du jour : noix, noisettes, amandes, raisins, figues...

1kg	7,80€
750g	6,00€
500g	4,20€

format : moulé ou façonné (bâtard)

Tourte de seigle : 100% farine de seigle

750g	4,70€
------	-------

format : façonné (tourte)

Pain de petit épeautre : 100% farine de petit épeautre

1kg	8,50€
750g	6,80
500g	4,60€

format : moulé uniquement

Pain de sarrasin : farine de sarrasin et levain de petit épeautre

1kg	7,80€
750g	6,00€
500g	4,20€

format : moulé uniquement

Pain aux pépites de chocolat : farine de blé, pépites de chocolat, sucre

500g	4,70€
100g	1,10€
(petit pain)	

format : façonné uniquement

Fougasse aux olives : farine de blé, olives, huile d'olive

350g	2,80€
(Une pièce)	

Le Moulin de Zoé - Zoé Moulin - contact@lemoulindezoe.com

N° SIREN : 889 398 806