

Bara Mod Kozh

Boulangerie authentique au feu de bois depuis 2008




- Lignol -

02 97 27 05 66 - eleprovost@baramodkozh.fr

Horaires d'ouvertures

Mardi	Réservations téléphoniques	
Mercredi	08h00 - 13h00	15h00 - 19h00
Jeudi	Réservations téléphoniques	
Vendredi	08h00 - 13h00	15h00 - 19h00
Samedi	08h00 - 13h00	Réservations téléphoniques
Dimanche	07h30 - 12h30	

PAINS BIOLOGIQUES CERTIFIES AB

	Farines	Levain	Graines	Fruits secs	Mercredi	Vendredi	Samedi	Dimanche
BARA MOD KOZH	Froment + Seigle + Epeautre	X			X	X	X	X
MUESLI	Froment + Maïs torréfié Seigle		X	X	X	X	X	X
CEREALES	Froment Maïs torréfié + Seigle		X		X	O	X	X
BARA GWEN	Froment T65 (Blanc)	X			X	X	X	X
EPEAUTRE	Grand epeautre T110	X			X			
COMPLET	Froment T110	X				X	O	
SEMI COMPLET LIN	Froment T80	X	X			X	O	
SEMI COMPLET SESAME	Froment T80	X	X					X
KHORASAN	Khorazan T110	X						X
CAMPAGNE AUX NOIX	Bara Mod Kozh aux noix	X		X				O
SEIGLE	Seigle T170 + Froment	X			X			
HRPC	Haricot rouge + Pois chiche	X					O	
AUVERGNAT	Seigle T170	X				X	O	
TRADITION	Froment T65 (Crème)				X	X	X	X
PERIGOURDIN	Froment + Chataigne			X				O

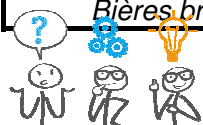
x : fabrication systématique / O : fabrication saisonnière

Chaque jours, nous vous proposons une gamme de gourmandises

Croissant, pain au chocolat, brioche, gateau breton

Pain aux raisins le dimanche

Bières brassées sur place par Elodie (Les bières du Cercle)



Retrouvez nos infos conso au verso