

Fêtes de fin d'année 2020

Les fabrications des 24 et 31 décembre

Bara Mod Kozh	Campagne au levain	Batard 1kg
Bara Gwen	Pain blanc au levain	Boule 1kg
Muesli	Graines et Fruits secs et à coques	Batard 1kg
Seigle	Pour vos fruits de mer	Boule 1kg
Semi Complet au Lin	Le best-seller 2020	à la coupe
Campagne aux noix	Pour vos fromages	à la coupe
Pain aux figues	Pour votre foie gras	à la coupe
Pain de mie	Tranché pour vos toasts	env. 800Gr
Viennoiseries	Le petit plaisir des gourmands	Pièce

Jusqu'au 24 décembre uniquement

Panettone	Spécialité Italienne de Noël	1kg
Palmiers	Une des spécialités d'Elodie depuis 10ans	200gr

A partir du 06 janvier

Galette des Rois	Pure crème d'amande et pur beurre	6-8 pers.
------------------	-----------------------------------	-----------

Réservation

Pour des raisons d'organisation et de limite de nos capacités de cuisson, les fabrications des 24 et 31 décembre seront **uniquement sur réservation**. Nous vous remercions de passer commande (téléphone, mail ou directement en boutique) **avant 20h le lundi** précédent. En fonction des disponibilités des productions, nous nous réservons la possibilité de remplacer certains produits en commande.

Horaires de la boulangerie pendant les fêtes

<i>mercredi</i> 23 dec	*** jeudi *** 24 dec	<i>vendredi</i> 25 dec	<i>samedi</i> 26 dec	<i>dimanche</i> 27 dec
08h – 13h 15h – 19h	08h – 12h30	Fermé	08h – 13h	08h – 12h30
<i>mercredi</i> 30 dec	*** jeudi *** 31 dec	<i>Vendredi - samedi – dimanche</i> 01-02-03 jan		mercredi 06 jan
08h – 13h 15h – 19h	08h – 12h30	Fermé		08h – 13h 15h – 19h

Les Bières du Cercle et notre projet Feurm Hent Aer

Cette fin d'année marque un grand tournant pour la micro brasserie d'Elodie. Nous sommes heureux de vous annoncer l'aboutissement de notre projet Feurm Hent Aer. Après une année de prospection foncière et de formation agricole, Elodie devient paysanne brasseuse et va exploiter une ferme d'une trentaine d'hectares en agriculture biologique pour produire l'orge nécessaire à la fabrication de ses bières. La brasserie va donc faire peau neuve et pourra ainsi répondre à la demande croissante en bières locales. La boulangerie est pleinement associée à ce projet et profitera d'une petite production de céréales panifiables. Rendez-vous en 2021 pour l'inauguration ! En attendant, vous pouvez commander pour les fêtes nos 3 bières disponibles : blonde, ambrée, blanche. Pour le plaisir d'offrir, vous pouvez assortir un carton de 6 bouteilles.