

Fabrication artisanale

◦ Fournil

rue Stéphane Mazeau
(face à Gamm vert)
21320 Pouilly-en-Auxois

◦ Boutique

3 rue du port
21320 Pouilly-en-Auxois

<https://fournil-auxois.fr>

Des matières premières de qualité intégrées dans un circuit court

Les farines transformées dans notre fournil sont issues de trois fermes de Côte-d'Or et Haute-Marne. Ainsi nous œuvrons au soutien d'une agriculture paysanne diversifiée, respectueuse de la nature.

La mention Nature et Progrès

La démarche et les produits du Fournil de l'Auxois sont évalués et agréés tous les ans par des consommateurs et des professionnels, membres de Nature & Progrès offrant ainsi une garantie participative et solidaire. Cette association propose un projet de société alternatif et respectueux de la nature et des hommes.

Goûter nos produits

À notre boutique les vendredis de 15 h 00 à 19 h 00.
En supplément des commandes, nous réalisons des pains et viennoiseries variées suivant notre inspiration : fougasses, focaccias, pains au comté, croissants et pains au chocolats...

Commandes de nos pains et viennoiseries

◦ **Commandez l'avant-veille** - 48h à l'avance :



- **Par téléphone** (SMS ou vocal) :
07 45 16 37 34

- **Par courriel** : fournil.auxois@laposte.net

- **En ligne** : scannez le QR code

◦ **Mentionnez précisément le produit** (pièce et poids) et **la quantité** souhaitée.

◦ **Transmettez vos coordonnées précises** afin que nous puissions vous contacter, en cas de besoin.

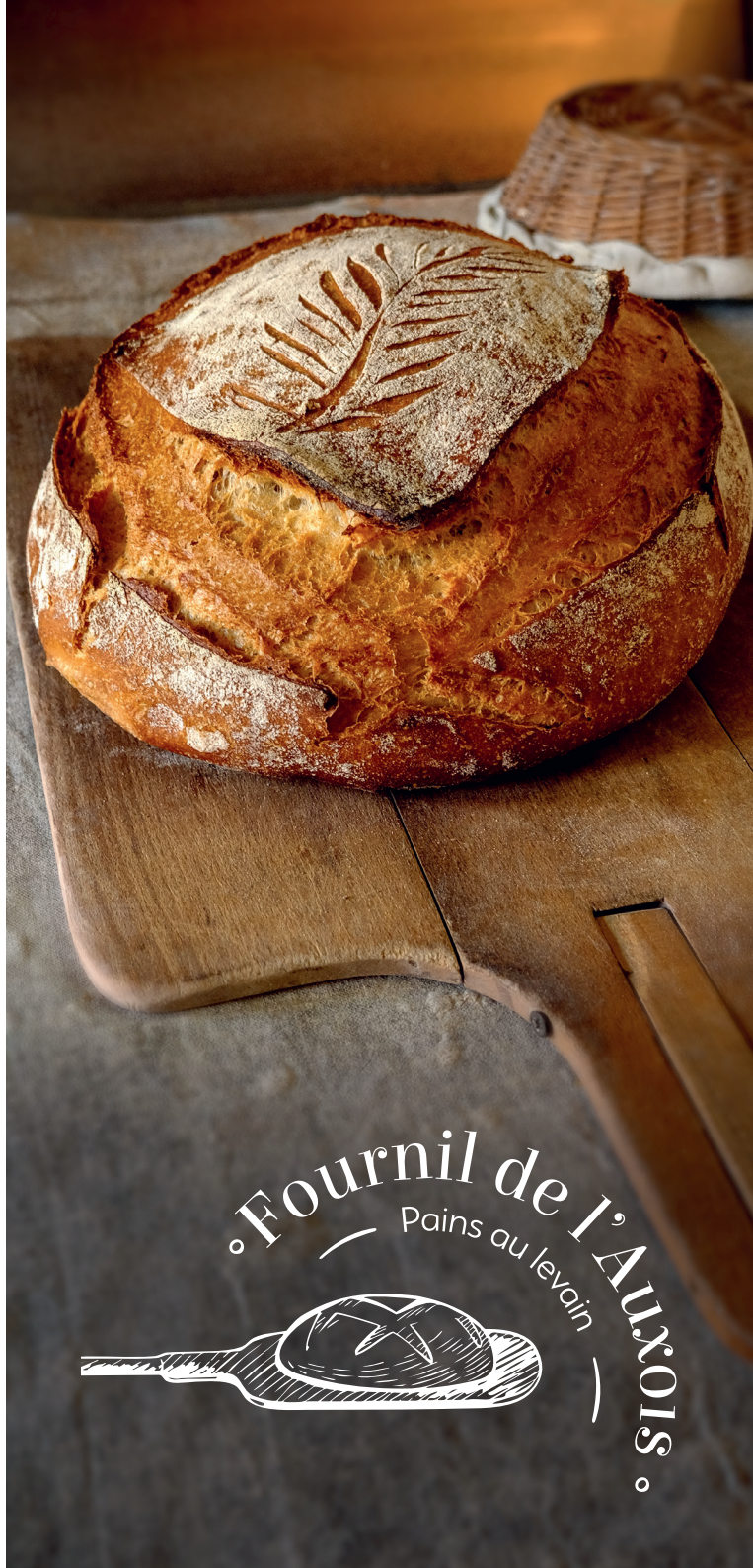
◦ **Récupérez :**

- **Au fournil** : les mardis, mercredis & jeudis de 12h00 à 14h00 et de 18h30 à 20h00. Commandes dimanche/lundi/mardi soir minuit.

- **À la boutique** : les vendredis de 15 h 00 à 19 h 00. Commandes jusqu'au mercredi soir minuit.



Création graphique : La patte d'aurée - Juillet 2026 - Ne pas jeter sur la voie publique



Fournil de l'Auxois.
Pains au levain



Tous nos pains et nos viennoiseries
sont confectionnés dans notre fournil.

◦ Pains de campagne

Farines de blé et de seigle bises (T80 et T90), fermentation longue au levain de blé. Bonne conservation. Se marient avec tous les plats.

Type de pains	Prix/pièce	Prix/kg
Grosse Miche 2 kg	7,00 €	3,50 €
Long 1,5 kg	5,80 €	3,87 €
Miche 1,5 kg	5,80 €	3,87 €
Jocko 1 kg	4,50 €	4,50 €
Miche 1 kg	4,50 €	4,50 €
Bâtard 0,5 kg	2,60 €	5,20 €
Petite miche 0,5 kg	2,60 €	5,20 €
Bûcheron 0,5 kg	2,20 €	4,40 €
Baguette 0,25 kg	1,50 €	6,00 €

◦ Pains spéciaux

Farine de blé complète, fermentation longue au levain de blé. Faible indice glycémique, riche en fibres, excellente conservation, peut se consommer grillé. Bâtard.

Complet 1 kg	4,70 €	4,70 €
Complet 0,5 kg	2,90 €	5,80 €

Farine de seigle complète, fermentation longue. En accompagnement des fruits de mer, fromages. Riche en fibres, goût puissant, excellente conservation. Bâtard.

Seigle 1 kg	5,20 €	5,20 €
Seigle 0,5 kg	3,20 €	6,40 €

50 % de farine de seigle & 50 % farine de blé bises. Bon compromis entre pain de seigle et pain de froment. Excellente conservation. Miche.

Méteil 1 kg	4,70 €	4,70 €
Méteil 0,5 kg	2,90 €	5,80 €

Méteil aux amandes torréfiées, figues, raisins, abricots pour des saveurs fruitées et grillées. Accompagne petits déjeuners, foie gras, rillettes. Bâtard.

Méteil fruité 0,4 kg	3,60 €	9,00 €
-----------------------------	--------	--------

Méteil aux noix pour accompagner les fromages. Bâtard.

Méteil noix 0,4 kg	3,60 €	9,00 €
---------------------------	--------	--------

Pain recommandé
Intolérants au gluten

Un pain sur farine et levain de blés anciens. Les protéines de gluten, plus fragiles, sont mieux assimilées. Bâtard.

Blé ancien 1 kg	4,70 €	4,70 €
Blé ancien 0,5 kg	2,90 €	5,80 €

Farine bise de petit épeautre, ancêtre de nos blés. Fermentation longue au levain d'engrain. Arôme doux et délicat. Bâtard ou miche (500 g), Miche (1kg).

Engrain 1 kg	7,90 €	7,90 €
Engrain 0,5 kg	4,60 €	9,20 €

Une variété de Grand Épeautre originaire d'Allemagne. Pain aromatique et doux. Fermentation longue au levain d'Oberkulmer. Miche.

Oberkulmer 0,5 kg	3,80 €	7,60 €
--------------------------	--------	--------

◦ Pains aux graines

Aux graines de tournesol et lin, riches en oméga 3. Pain couvert de graines de tournesol à saveur grillée. Excellente conservation. Bâtard.

Tournesol-lin 0,5 kg	3,90 €	7,80 €
-----------------------------	--------	--------

Graines de courge, pavot, sésame, tournesol et lin. Excellente conservation. Bâtard.

Multigraines 0,5 kg	3,90 €	7,80 €
Baguette graines 0,3 kg	2,40 €	8,00 €

« **Sésame, ouvre-toi !** » Un joli pain réhaussé de graines riches en nutriments, au goût unique. Bâtard court.

Sésame 0,5 kg	3,70 €	7,40 €
----------------------	--------	--------

Tonalité de grillé très agréable. Bâtard court.

Pavot 0,5 kg	3,70 €	7,40 €
---------------------	--------	--------

Palette de saveurs douces et sucrées. Excellente conservation. Miche.

Raisin 0,5 kg	3,70 €	7,40 €
----------------------	--------	--------

Le raisin associé aux noisettes légèrement torréfiées. Excellente conservation. Bâtard.

Raisin-noisette 0,5 kg	3,90 €	7,80 €
-------------------------------	--------	--------

◦ Viennoiserie

Brioche sucrée et délicatement parfumée, recette d'origine vendéenne. Au sel de Vendée, une brioche réalisée pur beurre, **sur levain naturel exclusivement**, pour une excellente conservation.

Gâche 250 g	4,00 €	16,00 €
Gâche 500 g	8,00 €	16,00 €

Les mercredis, jeudis et vendredis.