

## Les pains du bien-être et nutritionnels Bio

- Le pain D'épeautre Bio : une baguette traditionnelle composée de farine T65 et de Farine d'épeautre et aux bienfaits de la santé. Pain riche en protéines, en fer et en acides aminés

- Le pain complet Bio est un pain sain, entier, pleinement naturel qui assure un bon équilibre alimentaire et facilite le transit intestinal grâce à sa richesse en fibres. Suivie de la boule Crème et baguette Bio

- Le pain aux graines bio : est un pain sous forme de baguette ou de pavé, c'est un mélange de farine bio avec des graines de tournesol et de lin brun

### Sans oublier notre gamme de pains gourmands :

- La petite boule de tradition aux pépites de chocolat blanc idéale pour un goûter sans trop de sucre

- Nos baguettes apéritives  
(chorizo, saumon/aneth et olives, Roquefort/noix ...)

- Le pain comté/ lardons, notre incontournable

- Pain aux figes et aux noix



**Tous ces pains sont pratiques à emporter, ils se grignotent partout et à tout moment et font fureur lors des pique-niques !**

**Tous ces pains sont encore meilleurs toastés quelques minutes pour en savourer tous leurs arômes.**

**N'hésitez pas à les tester grillés au petit-déjeuner !  
Bonne dégustation !!!!!**



*Pour accompagner votre repas*

*Notre carte des pains*

*Et notre gamme BIO*



Chaponost : 04 78 45 21 12  
Mions : 04 78 20 21 05  
[www.maison-genillon.com](http://www.maison-genillon.com)

## Notre gamme de pains spéciaux pour accompagner vos plats :

### Les saveurs céréales :

- **Le pavé de Mions**: composé de farine de froment et de farine de seigle, petite note acidulée dû au levain naturel à base de miel. Pain de longue conservation grâce au levain, idéale pour accompagner vos plats en sauce, charcuteries et fromages de caractère.
- **Le Pain de campagne** : composé de farine de froment et de farine de seigle. Le goût authentique, rustique et franc, obtenu grâce à son mélange, pour accompagner vos plats en sauce type bourguignon, blanquette..... À adopter aussi avec de la charcuterie.
- **Le Pain aux noix** : pain à base de farine de campagne garnie de noix, idéale pour accompagner le fromage.
- **Pain des canuts** : pain à base de farine de blé malté et torréfié pour accompagner le foie gras et les fruits de mer.
- **Le pain de seigle** : composé de farine complète de seigle noir, de farine de froment et de malt torréfié. Pour ses arômes épicés de miel, à la pointe de cannelle et ses notes de pain d'épice et de caramel, idéal pour accompagner fruits de mer et poisson fumé.
- **La fournée** : composée de farine de blé malté et levain idéal pour accompagner foie gras, plats en sauces, salades composées, charcuterie et fromage.



### Les pains craquants aux graines :

- **La banette de pays** est un pain aux graines de tournesol qui se termine par une note grillée avec sa farine de blé torréfié. Toute une délicieuse palette d'arômes avec en plus une touche de noisette et de châtaigne. Délicieuse avec de bons plats traditionnels en sauce ou avec de la charcuterie fumée
- **Le pain des Moissons** et **Le 6 céréales** sont des pains riches en graines : tournesol, millet, soja, sésame ou encore flocons de seigle... Idéal avec les fromages de caractère et la charcuterie fine
- **La banette aux graines**, composée de farine de froment, de graines de sésame, de lin jaune, de millet et de pavot gris. Délicieuse avec les salades composées et les fromages moelleux
- **Le pain au Maïs**, composé de farine de blé, farine de maïs et de graines maïs concassées. Ce pain est reconnu pour sa mie onctueuse et douce, sa texture briochée et le croustillant de sa croûte, que pour son goût étonnant légèrement épicé.
- **Le pain Viking**, composé de farine de froment, de farine d'orge, issues de seigle, de malt de blé torréfié, de semoule de soja, allié à un mariage de graines et de céréales. Graines pour l'enrobage : tournesol, flocons d'orge, sésame, millet rouge, lin brun. Sa croûte recouverte de céréales, sa mie étonnamment moelleuse et légère révèle une douceur gourmande et une note épicée