

Tarifs à compter du 1er Janvier 2010 *SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DE NOS FOURNISSEURS

OUVERTURE DE NOTRE BOUTIQUE: lundi, mardi, mercredi et vendredi: 8h30 à 12h et de 14h à 17h

jeudi: 8h30 à 12h et 13h15 à 18h45

sauf en juillet et août: 8h30 à 12h et 14h à 17h

samedi: 9h à 12h

Fermé les samedis pendant les congés scolaires et les 20/02, 3/04, 17/04, 22/05, 24/05,

23 /10 et 18/12/2010. Ouvert le jeudi de l'Ascension Adresse: 18 rue des Chantiers 78000 VERSAILLES

visitez notre site: www.moulinsdeversailles.com

Téléphone : 01.39.50.04.47 aux heures de bureau

LES MOULINS DE VERSAILLES VOUS PROPOSENT

De vraies farines pour professionnels, élaborées avec des blés meuniers sélectionnés et riches en protéines, Toutes nos farines sont analysées régulièrement pendant leur fabrication et classées selon des critères bien précis,

FARINES TYPE 55 "SUPER" POUR PATISserie OU POUR BAGUETTE DE TRADITION

A utiliser pour toutes vos fabrications, conditionnée en sachets de 1 Kg

Existe en 25 Kg, sous l'appellation Corde Violette.....

Farine type 55 Gruaudor (spéciale feuilletages, brioches, pâtes à pizza)

Conseillée pour les pâtes alimentaires et les raviolis

FARINES A MELANGER DE PREFERENCE AVEC 2/3 DE FARINE SUPER)

Froment Complet Type 150 (par 25 kg: 26,75 € le sac, soit 1,07 € le kg).....

Farine de seigle type 170 (par 25 kg: 26,75 € le sac, soit 1,07 € le kg).....

Farine d'épeautre.....

FARINES BIOLOGIQUES

Farine blanche d'épeautre biologique.....

Farine complète d'épeautre biologique

Farine de petit épeautre de Haute Provence biologique.....

Semoule de blé fine (conseillé pour les pâtes fraîches).....

Farine de seigle Type 130 biologique.....

Farine de maïs biologique.....

Farine de Kamut Complet biologique,pour le pain et la fabrication des pâtes

Farine de riz complète.....

Farine de châtaigne.....

Farine de quinoa.....

Farine semi complète biologique type 80.....

Farine semi complète biologique type 80.....

**Le Biogline(froment biologique semi complet,moulu à la meule de pierre),salé....

non disponible l'été.

AUTRES PRODUITS

Farine de Gaudes (farine de maïs toasté) incorporez 10% dans vos farines

Germe de blé (à incorporer dans votre farine ou à saupoudrer sur vos salades)

Levure de bière maltée(riche en protéines,ac.aminés,vitamine B) saupoudrez sur salades, gratins

Son d'avoine

Agar-agar gélifiant alimentaire végétal (6 X 2 grammes)

FARINE DE SARRASIN en sachets de 1 kg (1,63 le kilo par 10 kg)

FARINES PRETES A L'EMPLOI NON SALEES POUR PAINS SPECIAUX (ajouter eau,levure et sel)

*Festival Champêtre (froment, orge toasté, levain déshydraté, tournesol).....

non salé(ce pain très doré, moelleux, développe très bien. Délicieux avec des noix)

FARINES PRETES A L'EMPLOI SALEES POUR PAINS SPECIAUX (seuls l'eau et la levure sont à ajouter)

Ces farines sont déjà salées

**Le Viennois (froment, sucre, poudre de beurre).....

Prêt pour vos pains de mie briochés,pains au lait,brioches

pâtes à tarte sucrées...

**La Payse (froment et une pointe de seigle).....

pour un pain clair, légèrement moucheté, bien développé.

**Le Campagne (froment,seigle,levain sec de seigle dévitalisé).....

pour la miche rustique avec une mie bise

**Le Païsou (froment, blé dur, seigle).....

pour des pains à mie plus dense et de couleur plus jaune

Remarque: Payse, campagne et Païsou s'agrémentent facilement d'ingrédients variés

Noix, raisins, noisettes, lardons, chorizo, rosettes, emmenthal, olives, herbes, gomasio, figues...

**Le Seigle (seigle et froment). Mie grise et plus serrée.....

Idéal avec les fruits de mer, délicieux avec des noix et des raisins.

**Le Vollkornbrott(seigle noir pour la réalisation de pains allemands).....

**Le Complet (froment complet). Bon goût de noisette.

Sélection des passages de mouture les plus légers et les plus goûteux

**Le 6 Céréales 4 Graines (froment,seigle,orge,sarrasin,avoine,épeautre

lin jaune,tournesol,millet,blé malté concassé)est parfaitement équilibré

**Le Cérébrun (froment,seigle,son de blé, tournesol,lin...)

pain complet très riche en graines

**Le Breizhic (froment,sarrasin, fibres de sarrasin).....

au bon goût de galette de sarrasin, remplace idéalement le complet pour ses fibres

** Le Pain d'Automne (froment, orge toasté,noisettes hachées,

semoule de blé dur)pour un pain rustique et fruité.....

**Le Maïs(froment, maïs extrudé, farine de maïs,graines de tournesol

Prix TTC par sac en Euros	Prix TTC par Kg en Euros
---------------------------------	--------------------------------

par 1 Kg...	1,10 €	1,10 €
par 5 Kg...	4,80 €	0,96 €
par 10 Kg..	8,50 €	0,85 €
par 25 Kg..	20,50 €	0,82 €
par 1 Kg	1,70 €	1,70 €
par 5 kg	7,00 €	1,40 €
sel et levure à ajouter		
par 5 Kg..	5,80 €	1,16 €
par 5 Kg..	5,80 €	1,16 €
par 5 Kg..	11,50 €	2,30 €
par 500 G	2,10 €	4,20 €
par 500 G	2,20 €	4,40 €
par 500 G	3,50 €	7,00 €
par 500 G	2,10 €	4,20 €
par 500 G	1,95 €	3,90 €
par 500 G	1,42 €	2,84 €
par 500 G	2,53 €	5,06 €
par 500 G	1,74 €	3,48 €
par 500 G	5,14 €	10,28 €
par 500 G	2,87 €	5,74 €
par 1 Kg....	2,12 €	2,12 €
par 5 Kg.....	9,70 €	1,94 €
par 25 Kg..	42,25 €	1,69 €
par 1 Kg	2,50 €	2,50 €
par 250 G	2,17 €	8,68 €
par 250 G	3,70 €	18,50 €
par 250 G	1,95 €	7,80 €
par 12 g	3,10 €	
par 1 kg	1,70 €	1,70 €
par 5 Kg...	7,90 €	1,58 €
par 25 Kg	35,75 €	1,43 €
par 1 Kg....	2,10 €	2,10 €
par 5 Kg....	8,30 €	1,66 €
par 25 Kg..	37,75 €	1,51 €
par 5 Kg....	6,80 €	1,36 €
par 25 Kg..	30,00 €	1,20 €
par 1 Kg....	1,80 €	1,80 €
par 5 Kg....	6,80 €	1,36 €
par 25 Kg..	30,00 €	1,20 €
par 5 Kg....	8,30 €	1,66 €
par 25 Kg..	37,75 €	1,51 €
par 5 Kg....	6,80 €	1,36 €
par 25 Kg..	30,00 €	1,20 €
par 1 Kg....	4,10 €	4,10 €
par 1 Kg....	1,80 €	1,80 €
par 5 Kg....	6,80 €	1,36 €
par 25 Kg....	30,00 €	1,20 €
par 1 Kg..	2,10 €	2,10 €
par 5 Kg....	8,30 €	1,66 €
par 25 Kg..	37,75 €	1,51 €
par 1 kg	2,95 €	2,95 €
par 5 Kg....	12,55 €	2,51 €
par 5 Kg....	9,50 €	1,90 €
par 1 Kg.....	2,30 €	2,30 €
par 5 Kg....	9,50 €	1,90 €
par 25 Kg..	44,00 €	1,76 €
par 5 Kg....	13,00 €	2,60 €

et épices),se marie parfaitement avec les cuisines du Sud

**Le Chataigne (froment, farine de chataigne, brisures de chataignes).....	par 1 Kg....	3,43 €	3,43 €
pain doux au bon goût de chataigne disponible d'octobre à mars/avril	par 5 Kg....	15,00 €	3,00 €
FARINE PRÊTE A L'EMPLOI POUR PAINS D'EPICES	1 Kg.....	3,70 €	3,70 €

FARINES SANS GLUTEN (pour les intolérances au gluten)ajouter levure et eau

***Farine blanche sans gluten (fécule de pomme de terre, amidon de maïs, matière grasse végétale (protéine de lait, lactose) dextrose, amidon transformé de pomme de terre...)	par 5 Kg	25,75 €	5,15 €
--	----------	---------	--------

LES GRAINES AU CHOIX: Sésame, lin ou tournesol

1 Kg.....	4,10 €	4,10 €	
Flocons d'avoine ou flocons de seigle.....	1 Kg.....	2,85 €	2,85 €
Graines de pavot.....	1 Kg	6,50 €	6,50 €
Graines de courges.....	par 500 g	3,70 €	7,40 €
Graines mélangées.....	1 Kg	6,50 €	6,50 €

LES FRUITS SECS myrtilles, papaye, gingembre, citron, noisettes hachée...

*Cranberry: grande airelle d'Amérique du Nord, goût acidulé	par 250 g,,,,,	3,19 €	12,76 €
*figues déshydratées en cubes: un délice dans le pain d'automne.....	par 250 g,,,,,	2,90 €	11,60 €
*figues moelleuses en barquette refermable.....	1 kg	9,50 €	9,50 €
*abricots moelleux en barquette refermable.....	1 kg	7,50 €	7,50 €
*mélange douceur (figues, abricots et noisettes en cubes...)	par 250 g,,,,,	2,95 €	11,80 €
*oranges déshydratées en cubes.....	par 250 g,,,,,	3,00 €	12,00 €
*raisins secs golden.....	1 Kg	5,40 €	5,40 €
*pruneaux moelleux en sachets.....	par 500 g,,,,,	3,60 €	7,20 €
*amandes émondées, en poudre ou effilées.....	1 kg	9,40 €	9,40 €
*coco rapé.....	1 Kg	2,95 €	2,95 €
*noix décortiquées.....	1 Kg	9,50 €	9,50 €
*noix de pécan nature.....	1 Kg	17,80 €	17,80 €
*noisettes entières décortiquées.....	1 Kg	10,60 €	10,60 €
*noisettes en poudre.....	1 Kg	17,80 €	17,80 €
*pistaches entières nature.....	1 Kg	28,50 €	28,50 €
*pignons de pin.....	1 kg	23,50 €	23,50 €

LES DOUCEURS

*30 batons de chocolat pour petits pains	par 160 g	2,40 €	15,00 €
*Chocogouttes (pour les viennoiseries et les desserts au chocolat).....	1 Kg.....	8,50 €	8,50 €
Les chocogouttes doivent être congelées avant d'être rajoutées dans la machine à pain. Au micro-ondes, avec un peu d'eau, elles sont parfaites pour toutes vos pâtisseries.			
*Le nougat moelleux au miel par 150 grammes (cubes ou barres).....	le paquet	2,90 €	2,90 €
*Sucre CASSON, pour vos brioches, chouquettes, tartes.....	par 500 g	2,00 €	4,00 €
*Sirop de glucose pour vos caramels, nougats ou glaces.....	par 1 Kg	4,95 €	4,95 €
*Praliné au sucre cuit, pour vos glaces, chocolats pralinés, desserts	par 1 kg	13,80 €	13,80 €
*Pralines rouges, à concasser pour vos tartes, brioches, îles flottantes.....	par 250 g	5,32 €	21,28 €
*Eau de fleur d'oranger.....50ml.....	le flacon	3,39 €	
*extrait naturel de vanille.....50ml.....	le flacon	6,50 €	
*extrait naturel de café50ml.....	le flacon	3,60 €	
*colorant alimentaire (vert, bleu ou jaune) pour teinter vos desserts 60cc.....	le flacon	6,69 €	

LES PUREES DE FRUITS Pour vos boissons, cocktails, coulis, glaces, sorbets, mousses...

Fraise, cassis ou pêche: 7,90€/Litre, Framboise ou mangue: 8,95€/Litre, Myrtille ou Fruits de la Passion: 9,10€/Litre

LES MIELS (pots en verre) Miel d'accacia	par 500 grs	4,95 €	9,90 €
*Miel forêt et châtaignier(pour vos pains d'épices) origine Gatinais.....	par 1 Kg	7,40 €	7,40 €
*Miel de printemps, crémeux, extra pour les tartines, origine Gatinais.....	par 1 Kg	7,30 €	7,30 €

DRAGEES PECOU AUX AMANDES CATALANES (51% D'AMANDES)

par 1 Kg 17,90 €

DRAGEES PECOU CHOCOLAT

par 1 Kg 14,90 €

ASSORTIMENT DRAGEES AMANDES (5,90 € les 250 gr), ASSORTIMENT DRAGEES CHOCOLAT (4,90 € les 250 gr)

LES LEVURES ET LEVAINS

La levure sèche l'Hirondelle en paillottes (5 sachets de 11 grammes).....	1 boîte.....	1,45 €	1,45 €
La levure sèche l'Hirondelle (à partir de 6 boites).....	1 boîte.....	1,28 €	1,28 €
Saf instant levure sous vide en 500 grammes	1 boîte.....	6,30 €	6,30 €
Levain fermentescible biologique en sachets de 260 grammes.....	1 sachet	4,60 €	4,60 €

HUILES DE LA CROIX VERTE: olive, noisette, colza, colza fruitée aux noix, noix, sésame, pistache, pépin de raisin

Vinaigres de cidre et vinaigre balsamiques biologiques

GAMME CHOCOLAT WEISS ***Tablettes 100 grs 7 parfums au choix 2,65 à 2,90€

***Pains de 1 Kg, séccables par barres de 200 grammes, pour vos chocolats maison et pâtisseries

*Noir ébène 72%, au lait 38%, blanc Névée.....	1 Kg	14,30 €	
--	------	---------	--

***boîtes métalliques de 75 grammes différents parfums au choix par 75 g 6,20 €

***napolitains noir 64% ou assortis par 250 g 7,65 à 9,50€

*granulés pour le chocolat chaud à l'ancienne (2 c.à soupe par litre de lait chaud) par 500 g 7,90 €

CONFITURES ARTISANALES ET CHUTNEY

le pot 3,39 €

BANNETONS EN OSIER AVEC TOILE INTERIEURE forme ovale, ronde ou longue 5,90 € l'unité

MOULES DE CUISSON moules en bois pour cuisson de votre pain en four traditionnel par 10 2,99 €

MOULES SOUPLES EN SILICONE très grand choix de formes 7,19 € à 12,80 € le moule

La plaque 4 baguettes (38cmx31cm): 21,76 €, la plaque 2 batards(38cmx22cm) :19,90€, la plaque génoise ou pizza(39cmx30cm): 19,90€

MATERIEL POUR FAIRE LE PAIN:

Grignette : 2 € (pour inciser le pain), coupe-pâte: 2€ (pour diviser les pâtons), thermomètre à pâte 17 € (pour vérifier la température de la

pâte, pour vos chocolats, mousses et foie gras. Va jusqu'à 150°. Le minuteur aimanté: 8,90 €

BOITES DE CONSERVATION OXO: 0,9 litres (idéale pour la levure) 10,90 €

autres dimensions: 1,4 litres - 2,4 litres (pour 1kg de farine) - 2 litres (pour spaghettis) - 3,8 litres de 11,90 à 15,85 € la boîte

La spatule silicone: 8,90 € Bougie étincelle royale: 1,40 € l'unité Planche à pain et couteau: 8,90€