

Tarifs à compter du 1er Juin 2010 \*sous réserve de modifications de nos fournisseurs

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

Le jeudi: 8h30 à 12h et 13h15 à 18h45 sauf pendant les congés scolaires: 8h30 à 12h et 14h à 17h,

Samedi: 9h à 12h Fermé le samedi pendant les congés scolaires et les 23/10 et 18/12/2010

LES MOULINS DE VERSAILLES 18 rue des Chantiers 78000 VERSAILLES Téléphone : 01.39.50.04.47 (heures d'ouverture)

Notre site : [www.moulinsdeversailles.com](http://www.moulinsdeversailles.com) 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.

Prix TTC  
par sac  
en euros      Prix TTC  
par Kg  
en euros

#### FARINES TYPE 55 SUPER POUR PATISSERIE OU BAGUETTE DE TRADITION

A utiliser pour toutes vos fabrications, conditionnés en sachets de 1 Kg par 1 kg 1,10 € 1,10 €

Par 5x1kg=4,80 € les 5 kg (0,96€/kg) Par 10x1kg=8,50€ ( Par 10x1Kg=8,50 € les 10 kg (0,85€/kg)

Existe en 25 Kg sous l'appellation Corde Violette..... par 25 Kg 20,50 € 0,82 €

FARINE TYPE 55 GRUAUDOR (spéciale feuilletages,brioche,pâtes à pizza)..... par 1 kg 1,70 € 1,70 €

conseillée pour les pâtes alimentaires et les ravioles..... par 5 kg 7,00 € 1,40 €

#### FARINE A MELANGER DE PREFERENCE AVEC 2/3 DE FARINE SUPER sel et levure à ajouter

Froment complet type 150..... par 1 kg 1,60 € 1,60 €

Froment complet type 150..... par 5 kg 5,80 € 1,16 €

Farine de seigle type 170..... par 5 kg 5,80 € 1,16 €

Farine complète ou de seigle type 170..... par 25 kg 26,75 € 1,07 €

Farine d'épeautre..... par 5 kg 11,50 € 2,30 €

#### FARINES BIOLOGIQUES

Farine d'épeautre blanche..... par 500 g 2,10 € 4,20 €

Farine complète d'épeautre biologique..... par 500 g 2,10 € 4,20 €

Farine de petit épeautre de Haute Provence..... par 500 g 3,50 € 7,00 €

Semoule de blé fine (conseillé pour les pâtes fraîches)..... par 500 g 2,10 € 4,20 €

Farine de seigle type 130..... par 500 g 1,95 € 3,90 €

Farine de maïs..... par 500 g 1,42 € 2,84 €

Farine de Kamut Complet,pour le pain et la fabrication des pâtes..... par 500g 2,53 € 5,06 €

Farine de riz complète..... par 500 g 1,74 € 3,48 €

Farine de châtaigne..... par 500 g 5,14 € 10,28 €

Farine de Quinoa..... par 500 g 2,39 € 4,78 €

Farine de Pois chiche pour la fabrication des panisses..... par 500 g 2,60 € 5,20 €

Farine semi complète type 80..... par 1 kg 2,12 € 2,12 €

Farine semi complète type 80..... par 5 kg 9,70 € 1,94 €

\*\*Le Biogone'froment biologique semi complet,moulu à la meule de pierre salé non c par 25 kg 42,25 € 1,69 €

#### AUTRES PRODUITS

Son d'avoine bio ou son de blé bio..... par 200 g 1,95 € 9,75 €

Son de blé..... par 400 g 2,00 € 5,00 €

Farine de gaudes (farine de maïs toasté) incorporez 10%dans vos farines..... par 1 kg 2,50 € 2,50 €

Germes de blé(à incorporer dans nos farines ou à saupoudrer dans vos salades)..... par 250 g 2,17 € 8,68 €

Farine de sarrasin en sachets de 1 kg (1,63 le kg par 10 kg)..... par 1 kg 1,70 € 1,70 €

Levure de bière maltée (riche en protéines,ac.aminés, vitamine B saupoudrez sur salades, gratins) 3,70 € 18,50 €

Agar-Agar Gélifiant alimentaire végétal ( 6 x 2 grammes)..... par 12 g 3,10 €

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

\*Festival Champêtre (froment,orge toasté,levain déshydraté,tournesol)Par 1 Kg:2 €... par 5 kg 7,90 € 1,58 €

non salé(ce pain très doré, moelleux développe très bien. Délicieux avec des noix) par 25 kg 35,75 € 1,43 €

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

\*\*Le Viennois(froment,sucre,poudre de beurre)..... par 1 kg 2,10 € 2,10 €

Prêt pour vos pains de mie brioqués,pains au lait,brioche,pâtes à tarte sucrées..... par 5 kg 8,30 € 1,66 €

par 25 kg 37,75 € 1,51 €

\*\*La Payse(froment et une pointe de seigle) par 1 kg: 1,80 euros..... par 5 kg 6,80 € 1,36 €

pour un pain clair,légèrement moucheté,bien développé..... par 25 kg 30,00 € 1,20 €

\*\*Le Campagne(froment,seigle,levain sec de seigle dévitalisé)..... par 1 kg 1,80 € 1,80 €

pour la miche rustique avec une mie bise..... par 5 kg 6,80 € 1,36 €

par 25 kg 30,00 € 1,20 €

**Le Païsou(froment,blé dur,seigle).....	par 5 kg	8,30 €	1,66 €
pour des pains à mie plus dense et de couleur plus jaune.....	par 25 kg	37,75 €	1,51 €
Remarque:Payse,Païsou et Campagne s'agrémentent facilement d'ingrédients variés			
Noix,raisins,noisettes,lardons,chorizo,rosettes,emmental,olives herbes,figues.....			
**Le Seigle (seigle et froment). Mie grise et plus serrée. Par 1 kg: 1,80 euros.....	par 5 kg	6,80 €	1,36 €
Idéal avec des fruits de mer,délicieux avec des noix et des raisins.....	par 25 kg	30,00 €	1,20 €
**Le Vollkornbrott (seigle noir pour la réalisation de pains allemands).....	par 1 kg	4,10 €	4,10 €
**Le complet(froment complet).Bon goût de noisette.....	par 1 kg	1,80 €	1,80 €
Sélection des passages de mouture les plus légers et les plus goûteux.....	par 5 kg	6,80 €	1,36 €
	par 25 kg	30,00 €	1,20 €
**Le 6 céréales 4 Graines (froment,seigle,orge,sarrasin,avoine,épeautre,.....	par 1 kg	2,10 €	2,10 €
lin jaune,tournesol,millet,blé malté concassé)est parfaitement équilibré.....	par 5 kg	8,30 €	1,66 €
	par 25 kg	37,75 €	1,51 €
**Le Breizhic (froment,sarrasin,fibres de sarrasin).....	par 5 kg	9,50 €	1,90 €
au bon goût de galette,remplace idéalement le complet pour ses fibres			
**Le Pain d'Automne (froment,orge toasté,noisettes hachées,semoule de blé dur)	par 1 kg	2,30 €	2,30 €
pour un pain rustique et fruité.....	par 5 kg	9,50 €	1,90 €
	par 25 kg	44,00 €	1,76 €
**Le Maïs(froment,maïs extrudé,farine de maïs,graines de tournesol.....	par 5 kg	13,00 €	2,60 €
et épices)se marie parfaitement avec les cuisines du Sud			
**Le Châtaigne(froment,farine de châtaigne,brisures de châtaigne).....	par 1 kg	3,43 €	3,43 €
pain doux au bon goût de châtaigne disponible d'octobre à avril.....	par 5kg	15,00 €	3,00 €
FARINES PRETES A L'EMPLOI POUR PAIN D'EPICES.....	par 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, p	par1 kg	4,10 €
* flocons d'avoine ou flocons de seigle.....	par 1 kg	2,85 €	2,85 €
* graines de courge.....	par 500 g	3,70 €	7,40 €
* graines mélangées.....	par 1 kg	6,50 €	6,50 €
LES FRUITS SECS	myrtilles,papa	par 200 g et 250 g	
*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 €
*mélange douceur (figues,abricots et noisettes en cubes).....	par 250 g	2,95 €	11,80 €
*abricots moelleux .....	par 1 kg	7,50 €	7,50 €
*pruneaux moelleux en sachets.....	par 1 kg	6,95 €	6,95 €
*amandes nature, émondées, en poudre ou effilées.....	par 1 kg	9,50 €	9,50 €
*coco rapée.....	par 1 kg	3,10 €	3,10 €
*cocktail salé (cacahuètes,noix de cajou,noisettes,amandes).....	par 1 kg	12,60 €	12,60 €
*noix décortiquées.....	par 1 kg	9,50 €	9,50 €
*noix de cajou crue (pour apéritifs ou pour le pain.....	par 1 kg	12,90 €	12,90 €
*noix de pécan nature.....	par 1 kg	22,80 €	22,80 €
*noisettes entières décortiquées.....	par 1 kg	10,90 €	10,90 €
*noisettes en poudre.....	par 1 kg	17,80 €	17,80 €
*pistaches entières natures.....	par 1 kg	38,50 €	38,50 €
*pignons de pin.....	par 1 kg	42,00 €	42,00 €
* raisins secs golden.....	par 1 kg	5,40 €	5,40 €
LES CHOCOLATS	*30 batons de chocolat pour les petis pain: Les batons de	par160 g	2,40 €
*chocogouttes (pour les viennoiseries et les desserts au chocolat).....	par 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			
GAMME CHOCOLATS WEISS (fabriqués à Saint-Etienne)			
*Pains de 1 kg, séccables par barres de 200 grammes, pour vos chocolats maison et pâtisseries			
*Noir ébène 72%, au lait 38% ou blanc Névée.....	1 kg	14,30 €	
existe également en pastilles: noir Ebène 72%, lait 38% ou blanc.....	par 500 g	9,50 €	19,00 €
*perle d'orange, duo de noisettes, duo amandes en boites ou sachets vrac par 75 ou 100 grs			

*napolitains noirs ou assortis en boites de 250 grs, ou tablettes de 100 grs.....			
*granulés de chocolat pour le chocolat chaud à l'ancienne.....	par 500 g	7,90 €	
*LES DOUCEURS: .....	nougat moelle par 150g	2,90 €	19,33 €
*sucre Casson, pour brioches chouquettes et tartes.....	par 500 g	2,00 €	4,00 €
*sucre candi.....	par 500 g	2,00 €	4,00 €
*sirop de glucose( pour caramels,nougats,glaces,bonbons).....	par 1 kg	4,95 €	4,95 €
*fondant extra blanc (pour glacer vos gâteaux).....	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 €
*extrait de fleur d'oranger, vanille, orange,citron,framboise,ou café.....	50ml..... le flacon	3,39 à 6,50€	
*arôme amande amère.....	125ml..... le flacon	7,80 €	
*colorants alimentaires (vert,bleu ou jaune à 6,90 € ) et (rouge carmin à 15,60 €) les 60 cc			
DRAGEES AUX AMANDES CATALANES (51% D'AMANDES).....	par 1 kg	18,90 €	
DRAGEES CHOCOLATS "MAISON PECOU".....	1 couleur par 1 kg par 1 kg	15,90 €	
ASSORTIMENT DRAGEES(5,90 € /250gr en amandes - 4,90 €/250 grs en chocolat 3,99€/150 grs Mini cœurs chocolat			
LES PUREES DE FRUITS (Pour vos boissons,cocktails,coulis,sorbets,mousses,confitutes,pâtes de fruits)			
Fraise,cassis :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 *miel d'acacia par 500 g		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,crèmeux,extra pour les tartines,origine Gatinais.....	par 1 kg	7,30 €	7,30 €
LEVURE ET LEVAIN * Levure sèche l'hirondelle en paillettes (5sachets de 11 g 1 boîte		1,45 €	
* Levure sèche l'hirondelle en paillettes (à partir de 6 boites).....	1 boîte	1,28 €	
* Saf instant levure sous vide en 500 grammes.....	1 boîte	6,30 €	
* Levain fermentescible biologique en sachets de 260 grammes.....	1 sachet	4,60 €	
LES HUILES DE LA CROIX VERTE:Huile d'olive,de noisette,de colza,de noix,colza fruitée aux noix ou de sésame.			
BANNETONS EN OSIER AVEC TOILE INTERIEURE			
* Forme longue, ovale ou ronde, pour la levée des pâtons.....	l'unité	5,90 €	
MOULES DE CUISSON BOIS pour cuisson de votre pain en four traditionnel par 10		2,99 €	
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, du chocolat, mousses et foie gras. -50° à +300°.			
Le minuteur =8€. Plaque 4 baguettes (38 X 31cm)=21,76€,Plaque 2 batards (38 X 22 cm)=19,90€,			
Moule Génoise ou pizza:19,90€ Moule rond = 11,90€ Moule pain de mie = 22,90€, Planche à pain et couteau: 8,90€			
Grand choix de moules souples en silicone. Toutes formes et dimensions. A partir de 7,18 euros.			
CONFITURES ARTISANALES- NOMBREUX PARFUMS AU CHOIX.....	le pot	3,39 €	