

LES MOULINS DE VERSAILLES 18 rue des Chantiers à VERSAILLES Téléphone:01.39.50.04.47 aux heures d'ouverture

Tarif au 01/05/2011 *consultable sur notre site www.moulinsdeversailles.com dans la boutique en ligne.

HORAIRES D'OUVERTURE BOUTIQUE :Lundi,mardi,mercredi, et vendredi: 8h30-12h et 14h-17h.

Le jeudi: 8h30-12h et 13h15-18h45 sauf en juillet et Août: 8h30-12h et 14h-17h

Samedi: 9h-12h, Fermé le samedi pendant les congés scolaires

LES MOULINS DE VERSAILLES VOUS PROPOSENT de vraies farines pour professionnels élaborées avec des blés

sélectionnés riches en protéines. Toutes nos farines sont analysées régulièrement

pendant leur fabrication et classées selon des critères bien précis.

Prix TTC
par sac par Kg
en euros en euros

<u>FARINES TYPE 55 SUPER POUR PATISSERIE OU BAGUETTE DE TRADITION</u>	par 1 kg	1,10 €	1,10 €
A utiliser pour toutes vos fabrications, conditionnés en sachets de 1 Kg	par 5 kg	4,80 €	0,96 €
	par 10 kg	8,50 €	0,85 €
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 €
<u>FARINE A MELANGER DE PREFERENCE AVEC 2/3 DE FARINE SUPER sel et levure à ajouter</u>			
Froment complet type 150 ou seigle type 170.....	par 1 kg	1,60 €	1,60 €
Froment complet type 150 ou seigle type 170.....	par 5 kg	5,80 €	1,16 €
Farine complète type 150 ou seigle type 170.....	par 25 kg	26,75 €	1,07 €
Farine d'épeautre semi complète.....	par 5 kg	11,50 €	2,30 €
<u>FARINES BIOLOGIQUES</u>			
Farine d'épeautre blanche ou épeautre complète biologique.....	par 500 g	1,80 €	3,60 €
Farine de petit épeautre de Haute Provence.....	par 500 g	3,10 €	6,20 €
Semoule de blé fine (conseillé pour les pâtes fraîches).....	par 500 g	1,55 €	3,10 €
Farine de seigle type 130.....	par 500 g	1,35 €	2,70 €
Farine de maïs.....	par 500 g	1,20 €	2,40 €
Farine de Kamut Complet,pour le pain et la fabrication des pâtes.....	par 500g	2,25 €	4,50 €
Farine de riz complète.....	par 500 g	1,95 €	3,90 €
Farine de chataigne.....	par 500 g	5,05 €	10,10 €
Farine de Quinoa.....	par 500 g	3,50 €	7,00 €
Farine de Pois chiche pour la fabrication des panisses.....	par 500 g	2,15 €	4,30 €
Farine semi complète type 80 (7,90euros le sac de 5 kg).....	par 1 kg	1,90 €	1,90 €
**Le Biogone - froment biologique semi complet,moulu à la meule de pierre et salé	par 25 kg	44,50 €	1,78 €
<u>AUTRES PRODUITS</u>			
Son d'avoine bio	par 1200 g	5,90 €	4,92 €
Son de blé bio.....	par 200 g	0,90 €	4,50 €
Farine de gaudes (farine de maïs toasté) incorporez 10%dans vos farines.....	par 1 kg	2,50 €	2,50 €
Farine de lin (très riche en oméga 3) incorporez 10%dans vos farines.....	par 1 kg	5,20 €	5,20 €
Germes de blé(à incorporer dans vos farines ou à saupoudrer dans vos salades).....	par 250 g	1,60 €	6,40 €
Farine de sarrasin en sachets de 1 kg (2,16 le kg par 10 kg).....	par 1 kg	2,22 €	2,22 €
Levure de bière maltée-riche en protéines,ac.aminés, vitamine B,saupoudrez sur salades,gratins		2,70 €	13,50 €
Agar-Agar Gélifiant alimentaire végétal (6 x 2 grammes).....	par 12 g	2,70 €	
<u>FARINES PRETES A L'EMPLOI NON SALEES POUR PAINS SPECIAUX(ajouter eau,levure et sel)</u>			
*Festival Champêtre (froment,orge toasté,levain déshydraté,tournesol).....	par 1 kg	2,00 €	2,00 €
non salé(ce pain doré, moelleux développe très bien. Délicieux avec des noix)	par 5 kg	7,90 €	1,58 €
<u>FARINES PRETES A L'EMPLOI SALEES POUR PAINS SPECIAUX(seuls l'eau et la levure sont à ajouter)</u>			
**Le Viennois(froment,sucre,poudre de beurre).....	par 1 kg	2,54 €	2,54 €
Prêt pour vos pains de mie briochés,pains au lait,brioche,pâtes à tarte sucrées.....	par 5 kg	10,50 €	2,10 €
Ou mélangé (10%) avec un autre mix, votre pain sera doré et moelleux	par 25 kg	37,75 €	1,51 €
**Le Muesli(à mélanger avec 50% de farine Super Tradition).....	par 1 kg	5,45 €	5,45 €
**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 rustiques 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, figes.....			
**Le Seigle (seigle et froment). Mie grise et plus serrée. Par 1 kg: 1,95 euros.....	par 5 kg	7,55 €	1,51 €
Idéal avec des fruits de mer,délicieux avec des noix et des raisins.....	par 25 kg	33,75 €	1,35 €
**Le Vollkornbrott (seigle noir pour la réalisation de pains allemands).....	par 1 kg	4,30 €	4,30 €
**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 1 kg	2,30 €	2,30 €
au bon goût de galette,remplace idéalement le complet pour ses fibres	par 5 kg	9,50 €	1,90 €
**Le Pain d'Automne (froment,orge toasté,noisettes hachées,semoule de blé dur)	par 1 kg	2,40 €	2,40 €
pour un pain rustique et fruité.....	par 5 kg	10,00 €	2,00 €
	par 25 kg	44,00 €	1,76 €
**Le Maïs(froment,maïs extrudé,farine de maïs, tournesol)	par 1 kg	3,00 €	3,00 €
et épices)se marie parfaitement avec les cuisines du Sud	par 5 kg	13,00 €	2,60 €
**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 €
**Le Cérébrun (pour un pain complet très riche en graines) goûteux et croquant.....	par 1 kg	2,95 €	2,95 €
	par 5 kg	12,55 €	2,51 €
<u>FARINES PRETES A L'EMPLOI POUR PAIN D'EPICES.....</u>	par 1 kg	3,95 €	3,95 €
Préparation biologique pour fondant au chocolat ou moelleux à l'épeautre.....	par 300 g	2,20 €	7,33 €
<u>FARINES SANS GLUTEN (pour les intolérances au gluten) ajouter levure et eau</u>			
**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	27,50 €	5,50 €
**Farine sans gluten pour pain bio au millet et aux graines.....	par 500 g	3,99 €	7,98 €
<u>LES GRAINES AU CHOIX :</u> Sésame, lin, pavot, tournesol.....	par 500 g	2,05 €	4,10 €
* flocons d'avoine,flocons de seigle (idéal pour préparer vos mueslis maison).....	par 500 g	1,43 €	2,86 €
* graines de courge.....	par 500 g	3,70 €	7,40 €
* graines mélangées.....	par 500 g	3,25 €	6,50 €
* graines de goji.....	par 250 g	4,50 €	18,00 €
* mix salade (mélange de graines, noix et pignons) peut-être mis dans vos pains	par 250 g	2,95 €	11,80 €
<u>LES FRUITS SECS ET DESHYDRATES:</u> myrtilles,gingembre,citron,orange,cranberry,figue,mélange douceur	par 250 g		
*abricots moelleux ou pruneaux moelleux.....	par 1 kg ou par 500 grs		
*Tutti Frutti - mélange de fruits moelleux.....	pot de 250 g		
*amandes nature, émondées, en poudre ou effilées.....	par 1 kg ou par 500 grs		
*coco rapée.....	par 500 grs		
*noix décortiquées cerneaux extra par 500 grs ou hachée par 1 kg.....	par 1 kg ou par 500 grs		
*noix de cajou crue,sans sel (pour apéritifs ou pour le pain).....	par 500 grs		
*noix de pécan nature.....	par 500 grs		
*noisettes entières décortiquées, noisette en poudre ou hâchée.....	par 1 kg, 500 grs ou 250 grs		
*pistaches entières natures.....	par 250 g		
*pignons de pin.....	par 250 g		
* raisins secs golden, raisin sultanine, mélange 3 raisins.....	par 1 kg ou par 500 grs		
FRUITS CONFITS: macédoine, bigarreaux, angélique, figues, orange et citrons en lanière(pots de 200 g)			
LES CHOCOLATS *30 batons de chocolat pour les petis pains.....	par160 g		
*chocogouttes (pour les viennoiseries et les desserts au chocolat).....	par 1 kg		
Les chocogouttes doivent être congelées avant d'être rajoutées dans la machine à pain.			
<u>GAMME CHOCOLATS WEISS (fabriqués à Saint-Etienne)</u> Tablettes au choix	par 100 g		
*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		
existe également en pastilles: noir Ebène 72%, lait 38% ou blanc.....	par 500 g		
*perle d'orange, duo de noisettes, duo amandes en boites ou sachets vrac	par 75 ou 100 g		
*napolitains noirs ou assortis en boites.....	par 250 g		
*granulés de chocolat pour le chocolat chaud à l'ancienne.....	par 500 g		
<u>LES DOUCEURS:</u>			
*sucre Casson, pour brioches chouquettes et tartes.....	par 500 g		
*sucre glace.....	par 1 kg		
*sirop de glucose(pour caramels,nougats,glaces,bonbons).....	par 1 kg		
*fondant extra blanc (pour glacer vos gâteaux).....	par 1 kg		
*praliné au sucre cuit,pour vos glaces,chocolats pralinés,desserts.....	par 1 kg		
*pralin	par 200 g		
*pralines rouges à concasser pour vos tartes, brioches, îles flottantes.....	par 250 g		
*extrait de fleur d'oranger, vanille, orange,citron,framboise,ou café.....	50ml..... le flacon		
*arôme amande amère.....	125ml..... le flacon		
*colorants alimentaires liquides par 60cc ou en poudre par 50 grs			
DRAGEES AUX AMANDES CATALANES (51% D'AMANDES).....	par 1 kg et par 250 g		

DRAGEES CHOCOLATS "MAISON PECOU".....	par 1 kg et par 250 g	
DRAGEES Mini cœurs	par 150 g	
<u>LES PUREES DE FRUITS</u>	Pour vos boissons,cocktails,coulis,sorbets,mousses,confitures,pâtes de fruits	
Fraise,cassis,framboise,mangue, myrtille, ananas ou fruits de la passion	bouteilles de 1 litre	
<u>LES MIELS (Pots en verre)</u>	* Miel d'accacia ou miel de tilleul.....	par 500 g
* Miel forêt et châtaignier(pour vos pains d'épices) origine Gatinais.....		par 1 kg
* Miel de printemps,crèmeux (extra pour les tartines) origine Gatinais.....		par 1 kg
<u>LEVURE ET LEVAIN</u>	* Saf instant levure sous vide en vrac.....	sachet de 500 g
* Levure sèche l'hirondelle en paillettes (5 sachets de 11 g par boîte)		boîte de 55 g
* Levain fermentescible biologique		sachet de 260 g
<u>LES HUILES DE LA CROIX VERTE:</u>	Huile d'olive,de noisette,de colza,de noix.colza fruitée aux noix ou de sésame.	
<u>BANNETONS EN OSIER AVEC TOILE INTERIEURE</u>		
* Forme longue, ovale ou ronde, pour la levée des pâtons.....	l'unité	5,90 €
<u>MOULES DE CUISSON BOIS</u>	pour cuire votre pain en four traditionnel	par 10 2,99 €
<u>MATERIEL POUR FAIRE LE PAIN</u>	Grignette:2€90(inciser le pain),coupe-pâte:2€(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 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 € mj01/05/11