

AMAP « Panier de la Mée » - contrat PAINS - 2023-2024

Du **15 SEPTEMBRE 2023** au **6 SEPTEMBRE 2024** - **36 distributions**
distribution chaque semaine aux mêmes dates que celle des légumes
(à noter : fermeture du fournil mi-juillet à mi-août et autres absences sur l'année)

Le présent contrat règle les modalités de vente entre le boulanger et le mangeur

ENGAGEMENTS DU BOULANGER

Fournir un pain artisanal à base d'ingrédients naturels, pétri, façonné et cuit aux fagots de bois au fournil ;
Communiquer au mangeur « La Carte des Trois Pains » (catalogue des pains proposés) ;
Livrer au lieu et heure de la distribution la commande du mangeur.

ENGAGEMENTS DU MANGEUR

Commander, moduler sa commande au plus tard le jeudi 9h (ou lundi 9h pour le mercredi) ;
Récupérer sa commande à la distribution du vendredi (18h15-19h15) (possibilité au marché du mercredi) ;
Toute commande préparée est due.

2 FORMULES de contrat possibles : Découverte ou Sérénité

SOUSCRIPTION

Vous retournez **la formule choisie** (papier ou numérique) complétée et accompagnée du **paiement**
soit **par chèque** à l'ordre de Lilian Bernard (plusieurs chèques possibles)
soit par **virement** bancaire (périodicité et date de votre choix) -RIB à disposition-

CONTACTS **Coordination – Pain :**

Boulangier : Lilian BERNARD – troisptitspains@outlook.fr – 07 69 76 91 50

La formule découverte	La formule sérénité
<p>Une formule réservée aux nouveaux venus pour découvrir la variété des pains proposés.</p> <p>Cette formule peut être souscrite <u>à tout moment de l'année sans engagement de durée</u> (dans la limite de la place dans le four).</p> <p>Vous commandez de manière complètement libre (semaine de distribution, quantité et type de pain) parmi les pains proposés sur La Carte des Pains reçue.</p> <p>Pour souscrire, retournez le contrat avec votre règlement (minimum de 16€).</p> <p>Commandez au plus tard le lundi 9h par SMS ou courriel en indiquant nombre, référence et taille du ou des pains (voir info sur La Carte des Pains).</p> <p>Lorsque votre crédit pain est épuisé, vous pouvez soit renouveler votre crédit, sans minimum, pour finir l'année, soit opter pour la formule « sérénité » -voir ci-contre-.</p> <p>Vous utilisez tout votre crédit avant la fin du contrat. - remboursement uniquement si déménagement ou cas de force majeure -</p>	<p>Une formule pour ceux qui connaissent déjà la variété des pains proposés sans avoir à se soucier de passer commande ! Elle assure aussi au boulanger plus de régularité dans le remplissage du four.</p> <p>Vous inscrivez dans le tableau du contrat le ou les pains identique(s) pour chaque distribution parmi les pains à la Carte toute l'année.</p> <p>Cette formule est MODULABLE A TOUT MOMENT en contactant le boulanger par SMS ou courriel au plus tard le lundi ou jeudi matin 9h00.</p> <p>Selon votre besoin, vous pourrez ainsi... remplacer ou ajouter* un ou des pains, en fonction de la dernière Carte des Pains ; annuler (2 jokers-absence* possible) ou décaler votre commande ("panetière double") à une autre distribution.</p> <p><i>Toute commande non annulée ou non récupérée sera due.</i></p> <p>* Régularisation du compte-pain en fin de contrat. (si nouveau contrat, complément ou déduction sur le versement du nouveau contrat ; si pas de renouvellement, remboursement en pains)</p>

Carte des Trois Ptits Pains

les **Quotidiens Tradition**

aux Blés anciens (T80 à T150) (bis) 5,25 €/kg*
petit 380g / moyen 760g / gros 1140g

le **BIS** (QTB)

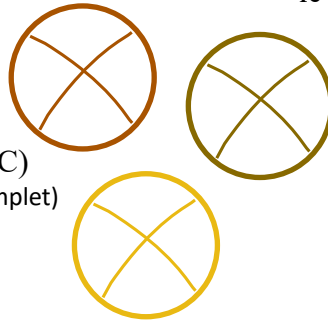
aux Blés anciens T80
(bis ou semi-complet)

le **COMPLET** (QTC)

aux Blés anciens T110 (complet)

le **INTEGRAL** (QTI)

aux Blés anciens T150
Index glycémique bas
riche en fibres et minéraux



les **Saisonniers**

aux Blés anciens T80 (bis), graines, fruits, légumes
séchés ou de saison 8,00 €/kg*
petit 250g / moyen 500g **
et gros 750g pour certaines références

le **Raisin** (SRA)

le plaisir d'un "pain aux raisins", sans matière
grasse ajoutée, à déguster sans modération !

le **Chocolat** (SCH)

la simplicité d'un pain aux pépites de chocolat
noir pour petit déjeuner ou goûter plaisir

le **Noix Raisin** (SNR)

un pain moelleux
à la teinte caramel

Pains à la Carte toute l'année

le **Farinier d'OBERKULMER** (FOB)

"grand" épeautre variété Oberkulmer
(non hybridée – hildegardien – et local)
semi-complet T80 6,40 €/kg*
petit 315g / moyen 625g / gros 940g

le **Farinier d'ENGRAIN** (FEN)

"petit" épeautre T110 - moulé - 7,40 €/kg*
moyen 540g / gros 810g

le **Mélo Graines** (SMG)

tournesol, millet et courge
pour une mie parfumée

le **Noix Cumin** (SNC)

noix et poudre de cumin pour
rehausser un plaisir fromager

le **Saisonnier Surprise** (SSU)

choisi dans la Carte par le boulanger et
différent à chaque distribution... **Surprise !**

* prix HT - TVA non applicable -
article 293 B du CGI

** poids pouvant varier légèrement
selon le coût des ingrédients de saison

Prix du pain selon la taille : petit 2€ moyen 4€ gros 6€

Aux **Trois Ptits Pains**,

tous les **pains** sont produits
à partir de levains, farines et ingrédients
naturels,

d'eau **purifiée** et **allégés** en sel.

Façonnés et poussés

sans assistance technologique,

cuits à l'ancienne

aux fagots de bois,

les pains

vivent au fil des saisons

et des aléas météo.



Les **cuissons** ont lieu
le **mardi** et le **vendredi**.
pains sur commande
livraison possible

Pour **COMMANDER** ou **MODULER** sa Panetière :

sms au 07 69 76 91 50 ou **courriel** à troisptitspains@outlook.fr

en précisant la **quantité**, la **référence** (les 3 lettres) et la **taille** (p, m, g) des pains choisis.

Le travail sur levain commençant la veille,

merci de passer votre commande

avant 9h00 le lundi pour la fournée du mardi

avant 9h00 le jeudi pour la fournée du vendredi

Lilian BERNARD
tél 0 769 769 150
siret 898 994 702 00014

Trois Ptits Pains
troisptitspains@outlook.fr
Fournil : La Cour - 44520 Grand Auverné

A très bientôt !

Lilian

Le Mangeur Prénom NOM _____

courriel _____ TÉL _____

Je choisis la **formule DÉCOUVERTE** et je règle _____ € (minimum 16€)

Je choisis la **formule SÉRÉNITÉ** avec la commande régulière (modulable toute l'année) ci-dessous :
→ infos (référence du pain, taille et prix) sur le document : « *La Carte des Trois Ptits Pains annuelle* »



quantité	référence pain	taille	prix	règlement
.	.	.	.	Commande de € x distributions = €
.	.	.	.	solde du contrat précédent (+ ou -) €
.	.	.	.	total à payer = €

et je règle en chèque(s) de € / chèque à l'ordre de "Lilian Bernard"

ou

en virement(s) de € / virement

(date(s) ou jour du mois du virement : _____)

Le Boulanger Lilian Bernard		Fait à _____ Le __ / __ / ____	Le Mangeur signature	
--------------------------------	--	-----------------------------------	-------------------------	--

Le Mangeur Prénom NOM _____

courriel _____ TÉL _____

Je choisis la **formule DÉCOUVERTE** et je règle _____ € (minimum 16€)

Je choisis la **formule SÉRÉNITÉ** avec la commande régulière (modulable toute l'année) ci-dessous :
→ infos (référence du pain, taille et prix) sur le document : « *La Carte des Trois Ptits Pains annuelle* »

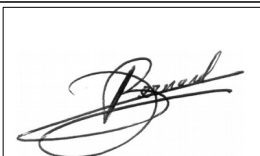

quantité	référence pain	taille	prix	règlement
.	.	.	.	Commande de € x distributions = €
.	.	.	.	solde du contrat précédent (+ ou -) €
.	.	.	.	total à payer = €

et je règle en chèque(s) de € / chèque à l'ordre de "Lilian Bernard"

ou

en virement(s) de € / virement

(date(s) ou jour du mois du virement : _____)

Le Boulanger Lilian Bernard		Fait à _____ Le __ / __ / ____	Le Mangeur signature	
--------------------------------	---	-----------------------------------	-------------------------	---