



^ Pains de l'EARL de la Budinerie


 **PROPOSER UNE CORRECTION SUR CETTE FICHE**

PRODUCTEURS LOCAUX

EARL de la Budinerie

Vente de farine et de pain (différentes variétés)

En agriculture biologique depuis 2001, la Budinerie réalise le mélange de 2 variétés de blé afin d'obtenir une farine idéale pour le pain. Le pain au levain naturel est cuit au four à bois, produit avec de la farine 100 % meule de pierre (T80 à T110) marquée « Produit du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse ».

 1 chemin de la Budinerie
78720 La Celle-les-Bordes

 Horaires d'ouverture :
- Mardi : 10h-13h
- Mercredi : 10h-13h
- Jeudi : 10h-13h
- Vendredi : 10h-13h
- Samedi : 9h30-13h

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

24-07-2021 10:43

<https://www.rt78.fr/annuaire-du-territoire/earl-de-la-budinerie>

☎ 01 34 85 21 05

☎ 06 87 50 31 45

✉ E-mail

 **Contact**

Rick, Brigitte et Théophile VANDOOREN

-

Le pain - au levain fabriqué sur place - cuit au four à bois, est à la vente sur place.

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

24-07-2021 10:43

<https://www.rt78.fr/annuaire-du-territoire/earl-de-la-budinerie>