Contrats de pains avec
La Compagnie Fermentée

En lien avec vos paniers bios
des jardins du Breuil

Nous avons le plaisir de vous proposer de nouveau des contrats « **pain et brioche** » à récupérer en même temps que vos paniers de légumes JDB dans **vos points de dépôts habituels.**

Ce contrat nous engage à vous **distribuer vos produits choisis chaque semaine** et vous engage à régler la somme équivalente aux contrats choisis avant le **jeudi 09 septembre** :

- p**ar virement** (cf : **RIB ci-dessous** / ATTENTION RIB DIFFÉRENT DE VOS PRÉCÉDENTS CONTRATS)
- ou par chèque à adresser à : La Compagnie Fermentée, Les Petits Chapelais, 35 310 Chavagne

RIB La Compagnie Fermentée :

IBAN: FR76 1558 9351 9107 8069 0264 065
BIC: CMBRFR2BARK

Début du contrat le **14/09/2021** jusqu'au **21/12/2021** : soit un total de **15 distributions** (prochains contrats à la rentrée de janvier).

Je m’engage en cochant les abonnements suivants :

☐ **1 pain Semi-Complet (T80) de 1 kg** à 4.80€ = 72 €

☐ **1 Pain Mystère* de 500g** à 3,50€ = 52.2€

☐ **1 brioche 500g**** à 5,50€ = 82.5€

***Pain Mystère : multi-graines (tournesol, lin, sésame, sarrasin), fruits (noix, noisette, abricot), pain complet, pain de campagne,...

** brioche nature 100% levain naturel

Pour souscrire à un ou plusieurs de ces contrats merci de nous **retourner cette fiche complétée** par mail à l’adresse : **lacompagniefermentee@gmail.com**

Nom(s) : .....
Prénom(s) : .....

Point de Dépôt : .....

Adresse Mail : .....

Date et Signature :

SCOP La Compagnie Fermentée
PAIN BIO AU LEVAIN

La Compagnie Fermentée est une toute jeune Scop (Société Coopérative et Participative). Après 10 ans d'existence, le fournil de la ferme des Petits Chapelais connait une nouvelle page de son histoire : une aventure collective guidée par l'envie de partage et de gestion collaborative. Nous sommes 5 boulanger.ères salarié.es-associé.es et participons ensemble à tous les aspects de la vie de la SCOP (fabrication, vente, administration et gestion). Notre SCOP est née cet été, issue des activités de boulangerie préexistantes, nous continuons à entretenir et promouvoir le savoir faire du pain bio au levain naturel, mais avec une nouvelle dimension coopérative ! Merci de votre soutien :)