



Boulangerie Pâtisserie

La Boulangerie de Doizieux

Outre le fameux **pain tradition** élaboré sur levain Poolish avec une farine de type 65 tradition en provenance d'un petit moulin.

> **Goûtez les pains spéciaux** : seigle fabriqué à base de levain naturel ou ferment lactique, mais aussi **pains aux céréales bio** et **pains complets**.

Christophe est un boulanger **passionné de vieilles traditions**. Il pétrit et façonne le pain de toute sa passion et perpétue la coutume de la cuisson **au feu de bois**.

Fière de travailler avec son épouse Marion, le couple est aussi à la recherche des nouvelles techniques de travail pour mêler **tradition et modernité**.



> à 30 km de St-Etienne

Le Bourg
42740 Doizieux
04 77 20 94 13

> **horaires d'ouverture**

De 7h30 à 12h30 et 15h30 à 19h30
Fermé le lundi
Marchés : Rive de Gier le vendredi
Saint-Chamond le samedi

