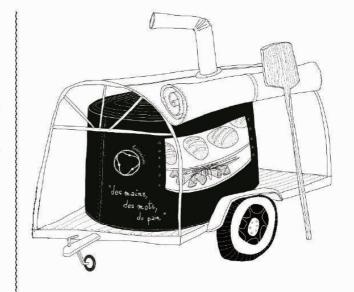
Les Typotes Vagabondes

C'est une petite fabrique nichée au coeur de Moulin Vieux à Lavaldens. Nos pains au levain naturel sont pétris et façonnés à la main puis cuits au feu de bois.

Meunières-boulangères, nous séléctionné des variétés anciennes de blés et de petits épeautres qui sont cultivées par nos collègues agriculteurs sur le plateau Matheysin.

Ces céréales, nous les transformons en farine grâce à notre moulin à meule de pierre de type Astrier.



Coline & Mélissa Pour passer Commande :

06 68 47 61 78

Suivez nos actualités sur Telegram t.me/lestypotesvagabondes

NOS TOURNÉES

Jeudi

Vendredi

15h30-15h45 La Morte Office du Tourisme

15h50-16h00 Le Villard

16h05-16h15 Lavaldens

16h20-16h30 Fontagneu

16h35-16h50 La Valette

17h00-17h20 Nantes en Rattier (dépôt à l'Annexe)

17h30-17h40 Sievoz Bas

17h45-17h55 Sievoz Haut

18h15-18h30 Moulin Vieux

Commande le mercredi avant 12h Commande le jeudi avant 12h

15h15-15h30 Oris-en-Rattier

16h00 - 16h15 - Valbonnais - Place de l'école

16h45-17h00 Le Désert Valjouffrey

17h05-17h15 Les Faures

17h30-17h45 La Chalp

17h50-18h10 La Chapelle

18h25-18h40 Le Périer

18h45-19h00 Les Rambeaux

HORAIRE MIS A JOUR LE 21 OCTOBRE 2025



PAIN ET GOURMANDISES



Pains à la Farine de Blé T80 •Le Nature (farine de blé population T80)

1kg Façonné ou Moulé	
• Le Graine (lin brun et tournesol) 1kg Façonné ou Moulé	€
• Le Gourmand (raisin sec, figue, amande grillée) 500g Façonné ou Moulé	€
• Le Pépite (pépite de chocolat, cacao, sucre) 150g Façonné	€
Pains spéciaux	
• L'Engrain (farine de petit épeautre T80, levain d'engrain Teans de Moulé	80)
• Le Seigle (farine de seigle T110, levain de blé T80)	

Sablés

Le Sarrasin (farine de sarrasin T110, levain d'engrain T80)

750g Moulé..... 7€

Nos sablés sont réalisés avec du beurre, des oeufs et de la farine de blé t80 et du petit épautre

•	Pépites	de	chocolat	(100g)	********	2,2	€
---	---------	----	----------	--------	----------	-----	---