



Les commandes, comment ça marche :

- soit par mail à l'adresse suivante epicesttout@laposte.net. Vous me communiquez votre adresse mail et chaque semaine je vous enverrai un mail pour connaître vos souhaits pour la semaine suivante.
- soit par téléphone au 06.64.33.94.12. N'hésitez pas à me laisser un message ou à m'envoyer un sms !!
- soit par "courrier", vous pouvez déposer votre bon de commande dans ma boîte aux lettres au 1467 route de la Mandallaz à Allonzier La Caille.

La livraison, comment ça marche :

- vous m'indiquez votre adresse, avec un maximum d'indications pour que je vous trouve le plus rapidement possible. (Les livraisons se font sur les communes d'Allonzier La Caille, Villy Le Pelloux, St-Martin Bellevue et Cuvat)
- nous nous mettons d'accord sur un endroit où déposer votre commande. Une boîte, un panier, un sac (j'en vends au besoin)...qui soit à l'abri de la pluie, de la neige mais également du soleil pour éviter le rassissement.
- le matin, je passe, je dépose votre commande et à votre réveil ou votre retour du travail, vous avez votre pain à votre porte !!

Le paiement, comment ça marche :

- en début de mois, je fais le point sur toutes vos commandes du mois écoulé et j'établis votre facture.
- si vous avez un mail, je vous l'envoie par mail (économie d'encre et de papier), sinon je vous la dépose avec votre prochaine commande.
- à réception, vous pourrez régler par virement (je joins toujours un RIB par mail avec la facture), par chèque ou en espèces par le biais du sac à pain !!

Sinon vous pouvez me trouver :

- au marché de Villy Le Pelloux le mardi de 18h à 20h
- aux "Ruche qui dit oui" de Nâves et Villy Le Pelloux (voir le site)
 - à la station service d'Allonzier La Caille
 - à la boutique de la chèvrerie de Damien CONTAT
 - au Drive Fermier de Cruseilles !!

Epi c'est tout est un fournil de boulangerie installé à Allonzier La Caille et je suis Julie, votre artisan boulanger.

Je travaille exclusivement sur des farines bio, provenant des Moulins Marion situés dans l'Ain. J'ai la certification bio pour mes produits, sauf quelques uns pour lesquels je suis encore à la recherche de bio (beurre, oeufs, noix...).

Mes pains sont réalisés sur du levain, préparé par mes soins.

Tous les jours vous trouverez mes pains "de base" (classique, campagne ou graines) et vous aurez également le choix de pains spéciaux, qui changeront tous les jours de la semaine.

En ce qui concerne les formes et les poids, c'est à votre convenance. Si vous préférez une baguette pour faire de petites tranches pour l'apéritif, partez sur une baguette au sarrasin par exemple. Si vous avez envie d'une bonne grosse tartine, sans trop de trous pour que le pâté ou la confiture ne coule pas au travers, choisissez une boule de campagne !! Et puis pour les gourmands, je vous propose des brioches ou des petits pains aux pépites de chocolat...pour le réveil du week-end.

Je vous propose à ce jour une palette de pains et je continue mes recherches pour vous en proposer d'autres dans les semaines ou mois à venir, en fonction des saisons, des produits et des envies !!

En attendant, bonne dégustation !!