

Pour tous renseignements
et
rendez-vous pour les
visites :
05 63 67 68 99
M. Jean-Michel FERRU,
Moulin de St Géraud
82220 LABARTHE



Boulangerie du Moulin De Saint Géraud

Labarthe (82)



Imprime par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.

**Du blé, une rivière, du bois...
du pain comme autrefois...**



À Saint Géraud

Le pain est conçu avec du blé cultivé en Tarn-et-Garonne, et moulu sur place par les meules de pierre.

Il suffit de monter à l'étage pour voir toutes ces étapes de fabrication, le pain est pesé et façonné à la main, puis cuit dans le grand four à bois à chauffe directe.



À Saint Géraud, on fait des viennoiseries, galettes et croissants. On y façonne du pain complet, du pain de mie et du pain traditionnel. Vente de charbon de bois, de farine et de son.



Ouverture de la boulangerie :
toute l'année les jeudis de 8h à 20h.

Présence les mercredis sur les marchés :
- de 11h à 11h40 à Lafrançaise
(place de la Promenade)
- de 12h à 13h à Montauban (rue Voltaire).

Les visites se font tous les jeudis toute la journée et sur rendez-vous le reste de la semaine.

Possibilité de pique-niquer sous les peupliers.
Chemins de randonnées autour du moulin et de la ferme Saint Martin.