



*Un savoir-faire
inégalé !*

LA CHARTE DU MAITRE BOULANGER-PATISSIER

Je m'engage à

Assurer

une production 'fait maison', dans le respect des règles de l'art

Garantir

une fraîcheur absolue de tout ce qui est produit,
chaque jour, dans mon atelier

Proposer

quotidiennement plusieurs variétés de pains
de spécialités et de pâtisseries dont des spécialités régionales

Allier

recettes traditionnelles et techniques de production modernes

Garantir

une qualité maximale dans le choix des farines
et des matières premières

Adopter

une hygiène parfaite selon les normes de l'Agence
Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

Vous accueillir,

vous écouter et vous conseiller avec le sourire

*Seul un Maître Boulanger-Pâtissier s'engage à vous garantir
une production locale unique, une qualité maximale, un plaisir intégral.*