



Au fil des
délices n°5
Boulangerie
BAUDOIN

C'est déjà l'été et le 5° numéro de la lettre d'info...

Nous continuons alors à vous informer sur nos produits et notre actualité : cette saison verra les 30 ans du délice : devenez-en l'ambassadeur ! Et goûtez la version fruitée !

Puis les fruits, les ficelles apéros, les glaces, et toujours des matières premières de qualité pour ravir vos papilles...



Evènement : le Délice Ardéchois® a 30 ans !

Le samedi 3 juillet, nous soufflerons les 30 bougies en compagnie de Renée et Jean-Michel Faverjon, les créateurs du Délice !

Pour l'occasion : dégustation, jeu et lancement de la carte d'Ambassadeur du Délice !

Pour les gourmets, et fidèles au Délice Ardéchois®, devenez Ambassadeur : vous recommandez l'authentique Délice Ardéchois® à vos amis & proches ET vous profitez d'avantages gourmands au fil de l'année !



Côté fruits

Cet été, nous vous réservons les meilleures myrtilles d'Ardèche et de Haute Loire pour garnir tartes et roulés... A découvrir dès le 15 juillet !

Avec les tartes aux framboises ou aux myrtilles, testez la succulente crème chantilly...

En barquette : 3.50€.



Côté pains

Le Préfou, une spécialité de Vendée connu et reconnu ! Proposé tous les week-ends dès le printemps, ce pain à l'ail se sert à l'apéro, légèrement réchauffé... A partager entre amis sans modération !

3.90€ la baguette.





Bonne Idée !

Difficile de faire un choix pour votre dessert ??? Les assortiments de mignardises seront parfaits pour régaler vos hôtes : délice ardéchois®, arlequins, éclairs ou choux, tartelettes aux framboises, aux myrtilles, ou au citron, barquettes chocolat,.... se font minis... dès 0.85€



Le saviez-vous ?

Pour parfaire les différentes ficelles apéro que nous vous proposons, votre artisan boulanger utilise exclusivement du "Beaufort" appelé aussi "Prince des gruyères". C'est un fromage à pâte pressée et cuite, qui a entre 5 et 12 mois d'affinage... Labellisé avec son AOC : il est excellent !



Le Délice Ardéchois® s'invite à table... même l'été !

Notre conseil : à servir avec un coulis de fruits rouges ou une boule de glace... Coffret de minis : 4.85€

Le Délice version fruité : aux fraises, aux framboises ou aux myrtilles... c'est toujours un délice ! A commander 48h à l'avance.



Astuce du chef

le Délice est un gâteau qui voyage très bien : dans sa boîte, dans le coffre de votre voiture, il supportera tous vos périples !



Glaces Terre Adélice

Cet été, nous vous proposons quelques-uns des nombreux produits Terre Adélice, un artisan glacier reconnu !

Demi-litres, ou portions individuelles pour les petites envies...

Sorbets ou crème glacées,... Châtaigne aux marrons confits ou Vanille Bourbon, Framboise Mecker ou, Caramel à la crème salée...

Pour des produits particuliers, n'hésitez pas à commander !



Pratique

Dès le lundi 28 Juin, et jusqu'au 22 août, la boulangerie vous ouvre ses portes tous les jours, de 6h30 à 13h & de 15h à 19h. Fermée seulement les dimanches après-midis !

Cet été encore, Laëtitia, Eba et Nathalie vous accueilleront avec plaisir !

Nathalie & Stéphane
BAUDOIN
boulangerie et pâtisserie

A bientôt !

Place de l'Eglise
07240 Vernoux
tél. 04 75 58 14 80

www.delice-ardechois.com

une création de chez www.nonobstant.org

Ficelles Apéro



Le Préfou



Tarte
Framboises
& Myrtilles



St Honoré aux fraises



Terre adélice
Glacier de nature