

Mon pain est fabriqué sur place avec des farines de qualité et mon savoir-faire artisanal.

Cuit à haute température (plus de 200°C), manipulé et servi dans le respect des gestes barrières, c'est un produit sain, sûr et nourrissant.

Nous sommes à votre disposition pour vous en parler.

Artisan
DE QUALITÉ