

ÉVALUATION DES CROISSANTS



Visuel



Tactile

GRAS MOU DENSE
FEUILLETÉ FRIABLE LÉGER

Olfactif

BEURRE SUCRE FADE
FARINE LEVAIN

Auditif



Gustatif

BEURRE DOUX NOISETTE
SUCRE ACIDE GRILLÉ (PAIN)
SEL FADE HUMMMM
LEVAIN ÉQUILIBRÉ BEURK

Quelle note accorderiez-vous au croissant
que vous venez de déguster ?

Merci de votre participation !

lafeteducroissant.com



30 avril 2016

BOUTIQUES PARTICIPANTES :

À chacun son pain	Les Co'Pains d'abord
Arhoma	Les Délices d'Amandine
Aux Beaux Tilleuls	Les Enfarinés
Bar à beurre	Les Gâteries d'Oli
Borderon	Lescurier
Boulangerie Aux Deux Frères	Levain N° 5
Boulangerie Bernillon	Macarons et Madeleines
Boulangerie Bissonnette	Maison Mallet
Boulangerie du Marché	Marie Pain
Boulangerie Garou	Marius et Fanny
Boulangerie Ma mie est chaude	Mr. Pinchot
Boulangerie Saveurs et Passions	Ô Gâteries
Brioche À Tête	Owl's Bread
Comptoir de Bruxelles	Pain dans les voiles
Duc de Lorraine	Pain ô dessert!
Ferme Guyon	Pain Pain Boulangerie artisanale
Fous Desserts	Pains d'exclamation
Gourmandises d'Olivier	Pains et Saveurs
Joe la Croûte	Pâtisserie 3M
L'Amour du Pain	Pâtisserie Ambroise
La Boule-Miche	Pâtisserie Chez De Gaulle
La Fabrique Arhoma	Pâtisserie Daniel Dufeu
La Miche Dorée	Pâtisserie de la Gare
La Mie Bretonne	Pâtisserie de Nancy
La Mie Véritable	Pâtisserie de l'Île-Bizard
La Petite Boulangerie	Pâtisserie Rhubarbe
L'Arbre à Pains	Philouze Boulanger Pâtissier
Le Fromentier	Plougastel
Le Paltoquet	Tartes et Clafoutis
Le Petit Montmartre	Tous les jours dimanche
Le P'tit Atelier	

Merci

à nos partenaires principaux



Oak

