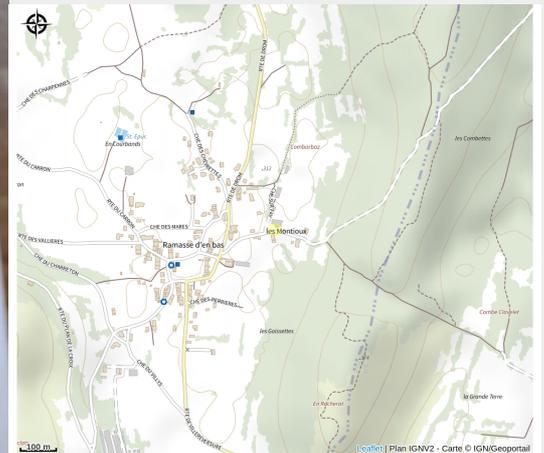


Le P'tit atelier des biscuits

Ain



Crédit photo : Logo



*Fabrication artisanale de biscuits secs
sucrés et salés*

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Fabrication artisanale de biscuits secs sucrés et salés dans mon atelier prévu à cet effet.

Pour mes ingrédients:

- Le beurre, les œufs et les fromages: La boutique à fromage de Val-Revermont (01)
- La farine: moulin Giraud de Ozan (01)
- Le beurre cristaux de sel de noirmoutier..
- Les amandes, le thé matcha sont bio.
- La purée de pistache est 100% naturelle et bio.
- L'arôme amande amère et 100% naturelle et bio

Pour les biscuits salés: biscuits au comté, biscuits au roquefort, biscuits à la moutarde ancienne et biscuits aux lardons et parmesan.

Pour les biscuits sucrés: biscuits en sachet mélangé où vous retrouvez les macarons amandes, les macarons amande/pistache, les sablés aux cristaux de sel, les biscuits p'tit beurre et les biscuits au thé matcha.

En sachet individuel : les macarons amandes, les macarons amandes/pistache, les sablés aux cristaux de sel, les biscuits p'tit beurre, les sablés au citron, les biscuits aux 3 chocolats, les biscuits craquelée au chocolat.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024

Horaires de la boutique le samedi de 9h à 12h.

Tarifs:

Pour les tarifs entre 3,50€ et 6.00€.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

*Fiche mise à jour par Bourg-en-Bresse Destinations - Office de tourisme le
13/02/2024*

Contact

170 chemin des Monthioux

01250 Ramasse

Tél. 06 88 56 30 78

donin.christelle@orange.fr