

59, Bd Maréchal Joffre  
21000 DIJON  
Tél. 03 80 71 10 24  
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

## Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

## Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

## Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

# Fabrique Artisanale de Pain d'Épice

## Visite sur réservation (15/25 pers.)

**1** Découverte de la fabrication du Pain d'Épice  
(1/2h 3/4h)

*7,30 € Par Pers.*

Dégustation : Crème Brûlée au Pain d'Épice  
Nonette à l'Orange  
Pain d'Épice de la chouette

**2** Découverte de la fabrication du Pain d'Épice  
(1/2h 3/4h)

*8,90 € Par Pers.*

Dégustation : Crème Brûlée au Pain d'Épice  
Nonette à l'Orange  
Pain d'Épice de la chouette  
Bouche baie de Cassis  
Pain d'Épice Ganache chocolat

Notre Gamme de Pain d'Épice est en vente au magasin



Tarif 2015

SARL au capital de 7622,45 € - RC 328 723 770 00017



59, Bd Maréchal Joffre

21000 DIJON

Tél. 03 80 71 10 24

legourmet.traiteur@wanadoo.fr

## Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

## Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

## Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

# Fabrique Artisanale de PAIN D'ÉPICE

## Visite sur réservation (25/50 pers.)

1

Découverte de la fabrication du Pain d'Épice (1/2h 3/4h)

Dégustation :

*Crème Brûlée au Pain d'Épice*

*Nonette à l'Orange*

*Pain d'Épice de la chouette*

5,80 € Par Pers.

2

Découverte de la fabrication du Pain d'Épice (1/2h 3/4h)

Dégustation :

*Crème Brûlée au Pain d'Épice*

*Nonette à l'Orange*

*Pain d'Épice de la chouette*

*Bouche baie de Cassis*

*Pain d'Épice Ganache chocolat*

6,80 € Par Pers.

Notre Gamme de Pain d'Épice est en vente en boutique

Bon pour accord

*Date et heure de la visite : .....*

*Nombre de personnes : .....*

*Option choisie : .....*

*Signature*

Tarif 2015

