

★ Lundi 15 janvier 2024, vous connaissez ce jour ? Il est supposé être le jour le plus triste de l'année et il arrive à grands pas ! Dans la tribu ça va, on a toujours la banane, mais pour ceux qui ont un petit coup de mou, les trublions voudraient avoir une petite attention : **leur donner le blues du bleu !**

La tribu voudrait donner du bon blues : du **Roquefort AOP** (Appellation d'origine contrôlée) affiné 3 mois minimum et délicatement intégré au pétrin pour la confection des petits beurre au Roquefort AOP. Sans oublier, un petit twist qui vient titiller les papilles : du pavot bleu (tiens, tiens encore du bleu...).

Concoctés avec des ingrédients de qualité, sans conservateurs ni colorants, **c'est le remède pour un BON coup de blues et aussi une BONNE occasion de le partager à l'apéro.** Car chez nous, la gourmandise n'est pas un vilain défaut. C'est notre état d'esprit et avant tout un moyen de se faire PLAISIR.

Schmilblick 29 : « Souffler. Sourire. C'est une **BELLE** journée (valable même le lundi). »

C'EST QUOI LA RECETTE D'UN BON COUP DE BLUES ?



- ✓ 3 mois d'affinage minimum
- ✓ 8% de Roquefort AOP
- ✓ 100% de pur beurre français
- ✓ Un twist de pavot bleu pour mettre les papilles en fête

PMC : 2,99€*
Poids : 100g

*Le distributeur reste seul maître des prix



★ Et toujours des ingrédients de qualité :
des œufs de poules élevées en plein air,
de la farine française et une pointe de sel de Guérande.



Concoctés avec amour en **Bretagne**, les petits beurre sont dorés à souhait, croquants puis fondants en bouche avec un bon goût de Roquefort et de beurre. ♥

À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :   www.MichelEtAugustin.com  

Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier.

En effet, chez Michel & Augustin les **100 trublions** (siège et terrain) peuvent suivre des **cours de pâtisserie** en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont **98 à être diplômés du CAP pâtissier**. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié **B-CORP**.



CONTACT PRESSE
Vienna Gardner
viennag@micheletaugustin.com
06.09.38.80.19