

la charcuterie labelisée française et espagnole.

CA CROUSTILLE SOUS LA DENT... LES 3 CHARCUTERIES MICHEL & AUGUSTIN

Depuis 2004, Michel & Augustin concocte des recettes gourmandes et simples avec des ingrédients de qualité, sans conservateurs ni colorants. Desserts, yaourts à boire, boissons, épicerie sucrée, épicerie salée, il y en a pour tous les goûts! A l'heure de l'apéro, pour ceux qui en ont marre des bâtonnets de carotte, bouquets de chou-fleur ou dés de fromage, Michel & Augustin propose 3 recettes gourmandes à

Les petits biscuits dorés au four sont concoctés en France, en Bretagne avec de la charcuterie finement sélectionnée : Coppa de Corse Jambon de Bayonne IGP ou Chorizo d'Espagne. Ces dernières sont ajoutées avec amour au pétrin, toujours avec un petit twist qui vient titiller les papilles ; poivre noir de Madagascar, romarin ou encore paprika.

LES PETITS BISCUITS A LA CHARCUTERIE LA VERSION 2.0 DE LA PLANCHE APERITIVE !





Coppa comme cochon

Petits biscuits à la Coppa concoctée en Corse

- Pourcentage de coppa : 13%
- Le twist : du poivre noir de Madagascar



Ca jambon part ici !

Petits biscuits au Jambon de Bayonne IGP

- Pourcentage de jambon de Bayonne IGP: 10%
- Le twist : du romarin



Chaud, chaud, chorizo

Petits biscuits au Chorizo d'Espagne

- Pourcentage de chorizo : 13%
- Le twist : du paprika

Schmilblick n°38: « se faire PLAISIR! »

PMC: 2,99 * Poids: 90g / *Le distributeur reste seul maître des prix

Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoirfaire 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 trublions et ex-trublions à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.



