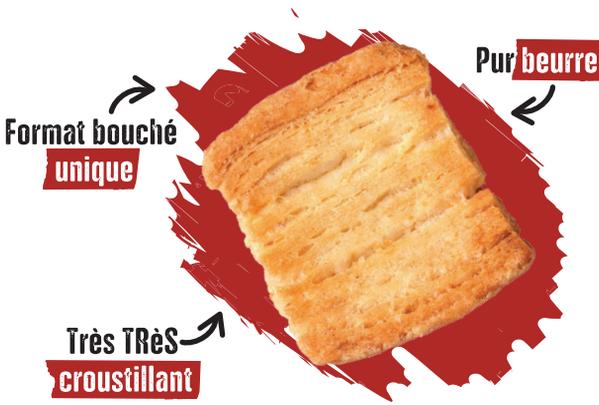


☆ **Nouveauté Michel et Augustin -**
DEUX PETITS FEUILLETÉS SALÉS
POUR L'APÉRO

En 2024, les trublions du goût lancent deux nouveaux petits feuilletés très TRÈS gourmands, issus du savoir-faire pâtissier unique de Michel & Augustin :

- ✓ Les petits feuilletés au **camembert AOP de Normandie** & pointe de sel de Guérande IGP
- ✓ Les petits feuilletés au **sel de Guérande IGP** & sa pointe de moutarde de Dijon



↑
Pssst, depuis le début de l'Aventure 98 trublions et ex-trublions ont été diplômés du **CAP Pâtissier** Michel et Augustin



LE FROMAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS...

roulement de tambour **LE CAMEMBERT !**

Le **camembert de Normandie AOP** garantit le respect d'un savoir-faire ancestral qui confère aux petits feuilletés un bon goût de camembert, avec des **saveurs franches** et des **notes rondes de beurre** et de **crème**, le tout dans un format bouché très croustillant ! Le camembert de Normandie AOP est essentiellement concocté avec du lait cru de vaches normandes qui pâturent dans les prés au moins 6 mois par an. Il est moulé en 5 couches successives, pas une de plus, pas une de moins.

2,49€ PMC* / Poids : 80g

*Le distributeur reste seul maître des prix.



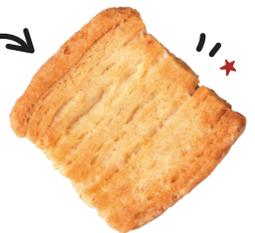
METTEZ VOTRE GRAIN DE SEL...

...DE GUÉRANDE À L'APÉRO

Le **sel de Guérande** est récolté exclusivement dans les **marais salants** de la **presqu'île éponyme**. La **moutarde de Dijon**, elle, on ne la présente plus : c'est le plus célèbre des condiments de l'hexagone ! La recette de ce grand classique de la gastronomie française est protégée par un décret de 1937. Et oui, on ne plaisante pas avec la moutarde de Dijon !

Un format bouché unique à croquer pour l'apéro, alors, il est temps de « se faire PLAISIR ! »

Schmilblick 38



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 trublions et ex-trublions 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