

Chez Michel & Augustin, c'est **la passion du goût qui unit tous les trublions** (98 trublions diplômés du CAP pâtissier depuis le début de l'aventure), une passion à retrouver dans **les livres** de la tribu, lors **des ateliers pâtissiers** à la bananeraie (aka la siège) et bien évidemment en savourant **les recettes** gourmandes !

Près de
50
RECETTES
issues d'un **savoir-faire artisanal** et avec des **ingrédients simples** et de **qualité**.

3
LIVRES DE CUISINE
pour **pâtisser de bonnes recettes** ou **apprendre à pâtisser** comme un chef avec « **Passez votre CAP Pâtissier** » aux éditions Hachette.

4
THÉMATIQUES D'ATELIERS PÂTISSIER
(Le goûter des trublions, l'apéro des trublions, la brioche en folie et l'atelier des champions) pour mettre, gaiement, les mains à la pâte !

En octobre, on vous embarque dans une **semaine gourmande** à la découverte de 3 recettes sucrées et 2 salées, 1 atelier pâtissier vraiment régressif et un livre de pâtisserie pour devenir l'expert des cookies. Allez, c'est parti !

« Vivre avec **PASSION**, du lundi au lundi, c'est meilleur pour le moral ! » **Schmilblick 30**

14 LUNDI
C'est LA nouveauté 2024 !

Petits feuilletés au camembert AOP
PMC : 2,49€*
Poids : 80g

15 MARDI

Vache à boire à la vanille de Madagascar avec une pointe de sirop d'érable
PMC : 2,29€*
Les 250ml

16 MERCREDI

Atelier pâtissier
« Le goûter des trublions »
Brownie chocolat, noix de pécan & financiers tigrés, caramel et fleur de sel
68€ les 2h, à réserver [ICI](#)

17 JEUDI

Cookies aux pépites de chocolat noir avec un cœur fondant au chocolat noir
PMC : 3,50€*
Poids : 180g

18 VENDREDI

Mousse au chocolat au lait pur beurre de cacao
PMC : 4,99€*
Les pots de 245g

19 SAMEDI

Petits beurre au comté AOP et au poivre de Madagascar
PMC : 2,99€*
Poids : 100g

20 DIMANCHE

« Devenez l'expert du gâteau au chocolat »
Chez Marabout qui regroupe 25 recettes inventées, rédigées, testées et surtout approuvées par la tribu ! 10€

« Se faire **PLAISIR** ! » **Schmilblick 38**

*Le distributeur reste seul maître des prix.

À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :



www.MichelEtAugustin.com



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