

La Fille du Boulanger



01



02

1. 01

2. 02

#Artisan

La Fille du Boulanger

« La Fille du boulanger » est d'abord une histoire de famille, celle d'Anaïs et de son père Francis, meunier de métier, qu'elle a su convaincre de reprendre, en 2013, une boulangerie du quartier des Batignolles, à Paris. Pains bio ou tradition, viennoiseries, pâtisseries... père et fille proposent des produits savoureux, originaux, tous confectionnés artisanalement.

Des produits originaux, confectionnés artisanalement

« Tout comme nos clients, nous sommes très attentifs à la saisonnalité, à la qualité et à l'origine de nos matières premières. Nos farines viennent des [Moulins Bourgeois](#), nous sélectionnons soigneusement nos fournisseurs. L'adhésion à [la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France](#) démontre aux yeux de tous notre rigueur et la qualité de notre travail ». Dans le bar à pains sont proposés en dégustation les pains spéciaux du moment, recettes renouvelées régulièrement, sandwiches préparés à la demande. Père et fille veillent au grain pour satisfaire les attentes d'une clientèle composée de particuliers et de restaurateurs des quartiers environnants.

 Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de cet adhérent : Pains
Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)



Informations

38, rue des Batignolles
75017 PARIS
France

[01 45 22 45 04](tel:0145224504)

lafilleduboulangier@live.fr

[Facebook](#)

Zoom Produits :



[# Boulangerie](#)

[Baguette de tradition française](#)