

*Pâtissier Chocolatier
Glacier Traiteur*

Pâtisserie Laurent



La **Cacotte**, flan pâtissier enrobé dans une brioche légère et fondante. Le **Craquelin**, entremet à la mousse de chocolat noir (72%) et au praliné croustillant.

> La **Cacotte** de **Pascal Laurent** s'est taillée une belle réputation dans la vallée du Gier et au-delà. Ne cherchez pas, le mot Cacotte n'est pas dans le dictionnaire. L'artisan le tient du père de son prédécesseur qui a baptisé ainsi en 1926 la spécialité qu'il venait de créer en insérant un flan dans une brioche. L'esprit inventif de Pascal lui a permis de créer le **Craquelin** et **d'innover** chaque mois avec un nouvel entremet dans une gamme toujours plus **raffinée**.



> **horaires d'ouverture**
De 7h00 à 19h30
Fermé le lundi

> **à 19 km de St-Etienne**
33, rue Jean Jaurès
42320 La Grand Croix
04 77 73 22 61
fax : 04 77 73 54 85
patisseriel Laurent@hotmail.fr
<http://perso.orange.fr/la.patisserie.laurent/>

