

Boulangier Pâtissier Chocolatier

Boulangerie Vaudier

Il faut avoir goûté **le pain aux fibres** aux arômes de noisettes et de torréfaction. Marc Vaudier le compose avec une farine type 65 de tradition française (sans additif). enrichi avec du blé concassé.

> A la dégustation, le pain aux fibres est long en bouche et beaucoup l'apprécient. Il peut accompagner agréablement **foie gras, charcuteries, viandes en sauce et fromages.**

> à 28 km de Roanne
Le Bourg
42460 Le Cergne
04 74 64 77 63

> horaires d'ouverture
Du mardi au dimanche soir
6h30 à 13h00 et 16h00 à 19h30
Fermé le lundi

