

Quelques délices des artisans



Boulangerie-Pâtisserie- Tea-Room Hofmann

Olivier Hoffmann
Grand-Rue 26, 2732 Reconville
☎ +41 (0)32 481 21 13
www.boulangerie-hofmann.ch

De traditions en créations depuis cent trente ans et quatre générations, cette entreprise familiale vous invite dans son univers gourmand.



C'est un voyage découverte parmi les goûts et les saveurs les plus divers, au cœur de spécialités pensées et réalisées par une équipe de professionnels à votre service. La philosophie et les convictions de la Boulangerie-Pâtisserie Hofmann motivent ces artisans à se tourner de plus en plus vers des matières premières de proximité: blé et épeautre du village, moulus dans le fournil de la maison sur une meule en pierre, beurre de fromagerie de la région, œufs, fruits et légumes du coin, etc.



Deux spécialités uniques de la maison: la tarte au potimarron qui a gagné le prix d'excellence et la médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir et la cassolette du terroir au goût de Tête de Moine AOC, de saucisse de Chindon et d'ail des ours.

Certifié IP Suisse.
Fermé le mercredi et le samedi après-midi.

Boulangerie-Pâtisserie- Tea-Room Parrat

Nadine et David Parrat
Rue de l'Hôpital 17, 2350 Saignelégier
☎ +41 (0)32 951 11 86
www.boulangerie-parrat.ch

Entreprise familiale et artisanale au service de votre gourmandise depuis juillet 2005, David Parrat et son équipe vous proposent chaque jour un vaste assortiment issu de leur savoir-faire d'artisans et de leur imagination de boulangers-pâtisseries passionnés!



Produits de base de boulangerie-pâtisserie traditionnelle et nouvelle, large choix de snacks, sandwiches et gâteaux, le tea-room offre un grand éventail de thés artisanaux et d'accessoires pour le thé, des idées originales pour apéritifs, buffets et desserts

de fête. La maison assure les livraisons lors de manifestations, colonies, banquets. La boulangerie est proche de ses clients et à l'écoute de leurs désirs.



Pour la fabrication de ses délices, la boulangerie sélectionne les matières premières les meilleures. Elle ne connaît que le beurre et la crème, produits naturels de l'agriculture locale. Une étroite collaboration avec des partenaires et fournisseurs locaux fait des délices de la Boulangerie Parrat des produits régionaux typiques. Privilégiant la qualité plutôt que la quantité, l'entreprise fabrique tout ce qu'elle vend. Artisanat, authenticité, proximité, passion et diversité sont quelques-uns des mots qui font que chaque jour la Boulangerie Parrat s'efforce de vous offrir LE MEILLEUR.

Fermé le mercredi.

