

Sylvie vous invite à Coquelicot
Où vous trouverez l'âme des Vraies Boutiques Artisanales
et les Saveurs des produits frais à toute heure.

la Fiche Gourmet de l'été 2015 Restons sur l'essentiel

- Baguettes de tradition : Une panification sans additif, avec seulement de la farine de froment, de l'eau, du sel et de la levure qui offre à nos baguettes comme autrefois, le plus croustillant et à la fois le plus tendre des pains, en lui assurant une meilleure conservation.
- Campagne : Pain à la mie foncée, au goût légèrement acidulé, accompagne facilement charcuteries, viandes et fromages.
- Pain au Coquelicot : Accompagne les salades composées et les fromages plutôt forts en goût.
- Céréales : Pain de la forme, par la richesse de sa composition, agréable par son craquant ; idéal au petit déjeuner, accompagne volontiers le gibier, les salades et les fromages.
- Complet : Farine issue de la totalité du grain de blé, naturellement riche en fibres et vitamines,. Accompagne la charcuterie et la volaille.
- Pain Complet Figues Abricots : Accompagne les fromages, pain des sportifs
- Campagne aux Noix : Accompagne les salades et les fromages.
- Pain de Seigle : Pain idéal pour les toasts. Il accompagne à la fois les fruits de mer et poissons
- Pain de mie : A toaster au petit déjeuner, accompagne parfaitement le foie gras et le saumon fumé

Le Coquelicot, l'emblème de la boutique, est une fleur poétique et éphémère que l'on trouve dans les champs de blé non traités...



www.coquelicot-montmartre.com

seulement au 24 rue des Abbesses 75018 Paris