



ACTUALITES

Clin d'œil aux soldes d'été !

Entre le mercredi 28 Juin et le samedi 01 Juillet, venez profiter de l'offre suivante : 3 petits pains achetés = 1 offert !

Félicitations au Bar Wine n°5 !

Partenaire de la boulangerie, Le Bar wine n°5 vient d'être élu Meilleur bar à vin du monde !

Idée goûter !

Une viennoiserie avec son smoothie ou jus d'orange frais à consommer sur la terrasse pour se rafraîchir en plein été !

Pain ou biscotte au petit déjeuner ?

Le petit déjeuner est un repas très important qu'il ne faut surtout pas négliger. Une idée reçue : les biscottes sont moins caloriques que le pain ! Faux, elles sont très caloriques car ce sont des tranches de pain séchées auxquelles des matières premières et du sucre ont été ajoutés (biscotte 400 kcal/ 100g contre baguette tradition 255 kcal/ 100g). Loin d'être néfaste pour notre ligne, le pain est très souvent autorisé voir même conseillé dans de nombreux régimes (Okinawa, Nordique, Crétois,...). D'un point de vue nutritionnel, le pain comporte de nombreux bienfaits : riches en glucides complexes et en protéines. Il favorise le rassasiement et prolonge l'état de satiété. Et si vous choisissez un pain complet ou aux céréales, il y aura encore plus de fibres et de minéraux. Découvrez notre pain aux céréales, notre pain Norvégien, mais aussi notre seigle, notre épeautre et nos pains aux fruits secs, à consommer sans modération au petit déjeuner.



Gaëlle Lievremont

Depuis 2 ans, la Boulangerie Saint-Georges m'accompagne dans ma formation en apprentissage C.E.M.A (Compétences Entrepreneur aux Métiers de l'Artisanat) en préparant à la fois : le TEPE et un C.A.P Pâtisserie à L'Ecole Supérieure des Métiers de Muret.

Qu'est-ce qu'il vous intéresse dans votre métier ?

L'autonomie et la responsabilité que l'on me donne me plaisent particulièrement car je ressens une certaine liberté de travail. Le pâtissier Mikael me fait confiance et me motive dans mes créations. De plus, j'aime savoir que les clients se sont régalés grâce à mes produits !

Quel avenir ?

Je souhaite poursuivre ma formation en C.A.P cuisine afin d'élargir mes compétences dans le but de travailler dans la restauration. Idéalement, je voudrais voyager tout en travaillant dans le monde

Les Brioches Tolosa

Cette délicieuse création à la framboise vient s'ajouter à celles de la nouvelle gamme composée de brioches classiques telles que la gâche ou la vendéenne et d'autres plus gourmandes : aux pépites de chocolat ou panettone revisitée.

Pourquoi la Boulangerie Saint Georges ?

La BSG m'a plu car elle est rigoureuse dans son métier et pratique une pâtisserie traditionnelle et artisanale là où d'autres préféreraient la quantité à la qualité. Le savoir-faire dans cette boulangerie est très formateur pour ma carrière. De plus, c'est une entreprise à taille humaine dans laquelle l'ambiance de travail est très bonne. Je voudrais particulièrement remercier Mr et Mme Le Galo pour leur investissement et leur considération envers leurs employés.