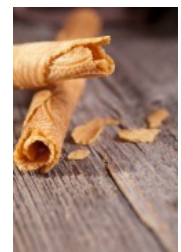


# Bricelets



Les fameux bricelets fribourgeois!! De la pâtisserie familiale par excellence, présente sur la table au moment du café lors des repas de fête et particulièrement lors de la Bénichon, une tradition fribourgeoise bien implantée dans les familles. A l'approche de la Bénichon, ce sont de nombreuses soirées qui étaient et sont encore consacrées à la confection des bricelets. La préparation des bricelets nécessite des ingrédients de pointe, particulièrement de la crème double qui aura un rôle important (à laisser rassir deux à trois jours). La confection des bricelets est tout un art: il faut gérer la cuisson et surtout rouler les bricelets encore chauds autour de petits bâtonnets de bois.

## **Producteurs**

Ferme Planchy

Boulangerie Didier Ecoffey

Meringues & Biscuits DOMINO Sàrl

Antoine Boulangerie-Confiserie

Traditions Gourmandes

Au Paradis du Goût

Petit marché de l'Intyamon Sàrl

Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard

KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens

Lakeside - Linder

**Produit : Bricelets**

Boulangerie Grandjean Frères

Marché à la ferme

Boulangerie de Grandvillard Sàrl

Au Bricelet d'Or

Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Dubey Grandjean

Boulangerie Saudan

Semeurs de Saveurs

La Maison du Gruyère

Institut agricole de Grangeneuve - Magasin

La Magie de la Ferme

Délices de la Ferme

FRIOBA

Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl