

# Boulangerie Saudan

## Gérald Saudan

Rte de Villars 38  
1700 Fribourg  
Tél. +41 (0)26 424 15 83

<http://www.boulangerie-saudan.ch/fr>  
[info@boulangerie-saudan.ch](mailto:info@boulangerie-saudan.ch)

Lundi au vendredi de 06.30 à 19.00  
Samedi de 07.30 à 18.00  
Dimanche de 07.30 à 17.00

## Présentation

Le 1er août 2006, Gérald Saudan et Margrit Saudan ouvre *La Boulangerie Saudan* à Fribourg. Ces deux professionnels et travailleurs ardues vont rapidement prendre de l'importance sur le marché et unir leurs savoir-faire et leurs valeurs pour obtenir en 2012 le titre de Swiss Bakery Trophy. M. Saudan est un professionnel boulanger-pâtissier et confiseur-glacier-chocolatier. Il est nommé vice-champion d'Europe de la Boulangerie en 2002 et 4ème aux Championnats du monde. Madame Margrit Saudan est une experte Pâtissière confiseuse, avec de solides expériences en décoration et chocolat.

\* *Inscrivez-vous à un atelier création et dégustation de truffes en chocolat: [Dzin](#)*



## Produits

[La cuchaule AOP](#)

[Moutarde de Bénichon](#)

[Meringue](#)

[Bricelets](#)

[Pain d'anis](#)

[Gâteau du Vully](#)

[Vin cuit](#)

[Cuquettes](#)

Service traiteur sur demande



- Cuchaules Bio (5 médailles Or et 3 argents)
- Pain anis
- Croquets (uniquement du 15 aout au 15 octobre)
- Bricelets (uniquement du 15 aout au 15 octobre)
- Cuquettes (uniquement du 15 aout au 15 octobre)
- Beignets (uniquement du 15 aout au 15 octobre)
- Moutarde de Bénichon (uniquement du 15 aout au 15 octobre)
- Flûtes au beurre, au sel, au gruyère
- Ramequin au gruyère AOP
- Pains fribourgeois (uniquement fabriqué avec de la farine d'origine fribourg)
- Plaque de chocolat bricelets
- Pépites de Cuchaules
- Truffe au vin cuit du Bry
- Praliné à la moutarde de Bénichon (uniquement du 15 aout au 15 octobre)

