

# 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**

[Boulangerie Didier Ecoffey](#)

[Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Dubey Grandjean](#)

[FRIOBA](#)

[Chez Blanc](#)

[Délices de la Ferme](#)

[La Magie de la Ferme](#)

[Institut agricole de Grangeneuve / Magasin](#)

[La Maison du Gruyère](#)

[Semeurs de Saveurs](#)

Boulangerie Saudan

Au Bricelet d'Or

Meringues & Biscuits DOMINO Sàrl

Boulangerie Delabays

Boulangerie Marchon & Favre

Marché à la ferme

Boulangerie Grandjean Frères

Lakeside - Linder

KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens

Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard

Petit marché de l'Intyamou Sàrl

Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl