

Association Le Radeau

Nathalie Mondin

Route de Chavannes 8
1694 Orsonnens
<http://www.leradeau.ch/>
n.mondin@leradeau.ch

Verkauf von Brot

Dienstag und Mittwoch: 17 bis 19 Uhr

Freitag: 16 bis 19 Uhr

Präsentation

Die Association Le Radeau nimmt Menschen in schwierigen Situationen auf. Für folgende Zwecke wurde ein Bäckerei-Workshop eingerichtet:

- Stärkung des Selbstvertrauens und des Selbstwerts
- (Wieder-)Eingliederung in die Arbeit
- Stärkung der Sozialkompetenz
- Übernahme von Verantwortung
- Erwerb von Kompetenzen

Der Workshop findet dienstags, mittwochs, donnerstagsmorgens und freitags statt. Die teilnehmenden Personen werden vollumfänglich in den Brotherstellungsprozess integriert. Die Bäckerei in Orsonnens ist dienstags und mittwochs von 17 bis 19 Uhr und freitags von 16 bis 19 Uhr geöffnet. Ausserdem sind wir mittwochs und samstags auf den Märkten in Freiburg und donnerstags in Bulle vertreten. Die Vorzeigeprodukte der Bäckerei sind die Cuchaule, das Saison-Brot, das Pain au chocolat, der Kilbi-Senf ... Die Association Le Radeau wurde für ihren Kilbi-Senf mit der Goldmedaille und für ihre Cuchaule mit der Silbermedaille ausgezeichnet.



Produkte

Artisan du AOP : Association Le Radeau

Anisbrötchen

Kilbi-Senf

- Cuchaule AOP
- Pain d'anis (zertifiziert)
- Kilbi Senf
- Hausbrote (halbweiss, dunkel, mit Nüssen, mit Rosinen, Bauernbrot, 5-Korn, Dinkel)
- Pain au sucre
- Zopf (zertifiziert)
- Pains au levain (zertifiziert)
- Escargot noisette
- Pâte à gâteau
- Croquets (zertifiziert)
- Flûtes (zertifiziert)
- Amandes et noisettes caramélisées