

Boulangerie Saudan

Gérald Saudan

Rte de Villars 38
1700 Fribourg

<http://www.boulangerie-saudan.ch/fr>

info@boulangerie-saudan.ch

Lundi au vendredi : 6h30 - 19h00

Samedi : 7h30 - 18h00

Dimanche : 7h30 - 17h00

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.



Produits

Cuchaule AOP

Moutarde de Bénichon

Meringues

Bricelets

Pain d'anis

Gâteau du Vully

Vin cuit

Cuquettes

Artisanat produit au Fribourg
Saudan



Service traiteur sur demande

- Cuchaule Bio (certifiée)
- Pain d'anis (certifiés)
- Croquets (certifiés)
- 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 (certifiées)
- Flûtes au sel (certifiées)
- Flûtes au Gruyère AOP
- 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)

