



# LES TOASTS GÉNÉREUX LA BOULANGÈRE

GÉNÉREUSEMENT GOURMANDS  
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Toujours à l'écoute des attentes des consommateurs, **La Boulangère se met à l'heure festive** pour régaler les papilles. Quoi de plus simple que des toasts pour un apéritif... mais lors des fêtes la barre est haute ! Avec La Boulangère les toasts de Noël se font **originaux et généreux** grâce à leurs délicieuses recettes : **Pain Spécial Pain Surprise** et **Les Toasts Généreux**.

## Un apéritif inédit avec le Pain Spécial Pain Surprise La Boulangère



Disponible dès le mois de novembre prochain, la référence **Pain Spécial Pain surprise** à la mie fondante et alvéolée conquiert les palais à l'occasion des fêtes de fin d'année. Avec ses tranches moelleuses, cette recette est idéale pour démarrer les festivités autour d'un pain surprise qui fait la part belle à la créativité de chacun. **Foie gras, saumon, confit de figue, ...il existe mille et une possibilités pour sublimer le Pain Spécial Pain Surprise La Boulangère.**

**Le +**

Un pain à la fine croûte légèrement dorée qui remet au cœur des fêtes l'esprit de convivialité pour des moments uniques de partage en famille ou entre amis !

Poids : 525 g  
PMC : 1,80 €

## La Boulangère souffle un vent de magie sur les tablées festives !

Au menu :

### Les toasts Les Généreux Seigle & Graines

Une recette qui associe la farine de seigle à des graines de lin et de tournesol, pour un maximum de croquant.

C'est **LE toast parfait** pour sublimer notamment les produits de la mer : il relèvera subtilement le goût iodé de l'huître et chacune des créations saumonées.



Poids : 250 g  
PMC : 1.49 €

### Les toasts Les Généreux spécial Campagne

Une référence consensuelle incontournable des **tables festives pour satisfaire toutes les envies**. En entrée, il se marie à la perfection avec le foie-gras, en accompagnement il sublime **les plateaux de fromage pour une touche d'exception signée La Boulangère en fin de dîner**.



Poids : 250 g  
PMC : 1.49 €

**Le +**

Les toasts festifs adoptent tous deux un Nutriscore A, pour se faire plaisir sans culpabiliser !



**À propos :** La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2019, 2000 collaborateurs répartis sur 1 siège social (Essarts-en-Bocage, 85) et 7 sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger.

**Contacts média :** Charlène Le Vacon & Marine Rieubon - charlene@marie-antoinette.fr/marine.r@marie-antoinette.fr