

Pains & Mets

Le plaisir des mariages

La baguette, le pain, la ficelle, le bâtard :

charcuteries, viandes rouges, fromages à pâte fraîche, sandwiches, tartines.

Pain de campagne :

charcuteries, foie gras, poissons, civets, crustacés, fruits de mer, viandes en sauce, fromages à pâte molle.

Pain paysan :

charcuteries, volailles, viandes rouges, lapin, fromages.

Pain de seigle :

charcuteries, poissons crus, à l'huile, au vinaigre ou marinés, fruits de mer, fromages à pâtes persillée ou pressée.

Pain complet :

gibiers, fromages à pâtes molle ou fondue.

Pain aux 5 céréales :

terrines de gibier, viandes marinées, poissons fumés, fromages à pâtes molle ou pressée.

Pain au son :

pâtés, fromages à croûte.

Pain aux noix :

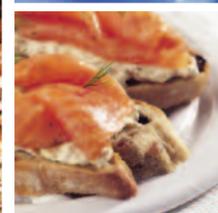
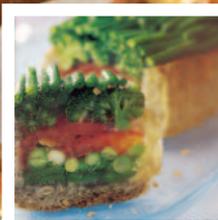
pâtés, poulet, salades, fromages à pâtes molle ou pressée.

Pain au lard :

omelettes, salades.

Pain aux oignons :

soupes, viandes froides, brochettes de viande.



le pain

Espace Pain Information

Espace Pain Information

2, Square Pétrarque - 75116 Paris

Tél. : 01 44 18 92 16 - Fax : 01 44 18 91 07

www.espace-pain-info.com