



# LUNDI 15 MARS 2021

## OUVERTURE DE LA BOULANGERIE

### Frédéric et Chantal vous accueillent

Originaires respectivement du Berry et de Savoie, le Loir et Cher ne leur est pas inconnu.

Le démarrage s'effectuera en douceur pendant quelques jours et sera suivi de journées animées en fin de semaine pour vous informer plus largement sur la gamme des produits et l'offre de services.

Les boulangers se fournissent aux Grands Moulins de Paris et à côté des pains classiques, vous trouverez des produits plus rustiques à base de farine de blé et de légumineuses par exemple.

Le commerce proposera un fonds d'épicerie et de produits de 1ère nécessité. L'offre est élargie à des produits locaux. Vous pourrez également commander des plats préparés et des menus traiteurs.

Frédéric et Chantal seront à votre écoute et ouverts à toutes propositions.

Ouverture tous les jours de la semaine, larges horaires de 6h30 à 13h30 et à partir de 16h15 jusqu'au couvre-feu

Pains variés, pâtisserie, pizzas, service traiteur, sandwiches, glaces, chocolats

Prestations annexes :  
petite épicerie, produits laitiers, miel, poulets rôtis, plats préparés le weekend  
point relais colis  
dépôt La Nouvelle République

En belle saison dégustation en terrasse

A l'écoute du client, disponibilité, qualité du service et des produits

### LE PAIN DES ROIS



41250 MASLIVES  
02 54 43 61 45  
fredcap34@hotmail.fr



Grands Moulins de Paris  
sélectionne ses blés dans  
les meilleurs terroirs de  
France



100 ans de qualité et de  
passion



Grands Moulins de Paris  
est fier d'appartenir à  
ses agriculteurs  
coopérateurs



Grands Moulins de Paris  
s'engage dans une  
démarche de naturalité  
et d'alimentation  
responsable

Partenaire de votre réussite