

Newsletter Juin 2018

Les actualités croustillantes

La Boulangerie
Saint Georges



Actualités

Un nouveau programme de fidélisation dans votre boulangerie !

Avec Les Habités, vous disposez de votre propre compte dans votre commerce ! Un compte que vous pouvez recharger en avance et consulter à tout moment. **Les avantages ?**

Pratique et rapide

Plus besoin de venir avec votre porte-monnaie, il vous suffit de donner votre nom en caisse

Avantageux

Plus je charge, plus je gagne d'argent !
20€ > 1€ offert
50€ > 3,50€ offerts
100€ > 10€ offerts

L'inscription peut se faire en boutique, sur le site internet <http://www.leshabitués.fr/> ou encore sur l'application mobile *Les Habités*.

NUTRITION

Le sandwich et ses apports nutritionnels

2 milliards, c'est le nombre de sandwiches consommés en France en une année. Autant dire que le sandwich fait partie intégrante de l'alimentation des français surtout à la pause déjeuner pendant laquelle il est consommé par près de 70% d'entre eux. Mais est-il bon pour la santé ?

Il faut savoir que le sandwich peut satisfaire tous les besoins nutritionnels d'un repas. Pour cela, il doit contenir glucides, lipides et protéines en quantité équilibrée : 50 % de glucides, 35 % des lipides, 15 % de protéines et le maximum de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments que l'on retrouve dans les légumes frais ou marinés, indispensables à la santé.

Acheter son sandwich en boulangerie artisanale présente un vrai avantage, le sandwich est composé de VRAI pain tradition, et il est possible de faire du quasi sur-mesure.

PORTRAIT & SANDWICH DU MOIS



Portrait de Clémence - Stagiaire à la boulangerie

Qui êtes-vous et quel est votre rôle dans la boulangerie ?

Je m'appelle Clémence, j'ai 21 ans et après deux années de classe préparatoire littéraire je suis entrée dans l'école de commerce Toulouse Business School en septembre dernier. Je suis stagiaire en communication, marketing et vente.

Pourquoi avoir choisi la boulangerie ?

Dans le cadre de mes études je devais faire un stage en fin d'année. J'avais envie de mettre en application les notions théoriques que j'avais apprises cette année en étant community manager, en gérant un programme de fidélisation ou encore en organisant des événements et des concours. Cependant, je souhaitais également travailler dans un environnement qui me plaisait et me correspondait. J'ai toujours adoré la cuisine, la boulangerie m'a donc semblé être le choix parfait.

Quel est votre sandwich préféré à la boulangerie ?

J'ai une préférence pour le sandwich végétarien dans un pain au pavot. Sa sauce au poivron est délicieuse et très originale !



Le sandwich végétarien

La garniture de ce sandwich est composée de salade, tomates, poivrons et aubergines marinés. Le tout est agrémenté d'une sauce au poivron. Et comme d'habitude, vous pouvez choisir votre pain : tradition, olives, sésame, pavot ou avoine, c'est à vous de décider !

NOS RECETTES A BASE DE PAINS

Le sandwich vénitien

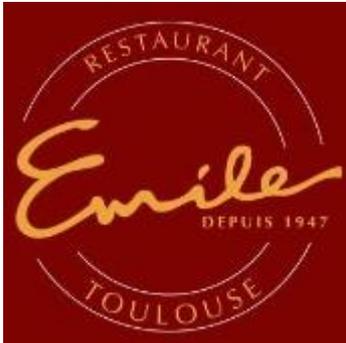
Dans le pain de votre choix, disposez de la roquette et des tomates. Ajoutez deux tranches de jambon cru, quelques tomates séchées et recouvrez de copeaux de parmesan. Pour finir, ajoutez un trait de sauce pesto. Pour la réaliser c'est très simple : mixez ensemble une poignée de basilic frais, une gousse d'ail, des pignons de pin et quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Et voilà, c'est déjà prêt, un sandwich rapide, équilibré mais surtout délicieux !



NOS PARTENAIRES

- Ils nous font confiance -

Séduit par la qualité de nos pains et partenaires de qualité vous pouvez retrouver nos pains sur les restaurants de Toulouse



6 Place Saint Georges
31000 Toulouse 05 61 22 71 19

Ouvert du lundi au samedi de 7h00 à 19h30

www.boulangerie-saintgeorges.fr