

B2.24.1 Les viennoiseries

Las viennoiseries



Dès huit heures, une **boulangerie** parisienne attire déjà de nombreux clients avec ses classiques et ses créations. En vitrine, on retrouve le **croissant** et le **pain au chocolat**, mais aussi des **viennoiseries** plus originales aux formes surprenantes. Les prix varient selon le travail demandé, d'un euro trente à trois euros. Le chef, reconnu pour son savoir-faire, rappelle que l'équipe prépare chaque jour une qualité irréprochable.

Desde las ocho, una **panadería** parisina atrae ya a numerosos clientes con sus clásicos y sus creaciones. En el escaparate, encontramos el **croissant** y el **pain au chocolat**, pero también **bollerías** más originales con formas sorprendentes. Los precios varían según el trabajo requerido, de un euro con treinta a tres euros. El chef, reconocido por su saber hacer, recuerda que el equipo prepara cada día una calidad impecable.

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?

- a. Dans une banlieue de Marseille
- b. Dans le onzième arrondissement de Paris
- c. Dans le quinzième arrondissement de Paris
- d. Dans le centre de Lyon

2. Qu'est-ce qui explique la différence de prix entre les produits ?

- a. Le fait que tout soit importé de l'étranger
- b. La distance entre la boulangerie et les clients
- c. La saison et la météo du jour
- d. Le niveau de travail et de sophistication des viennoiseries

1-b 2-d

2. Usted organiza el postre de un cóctel de empresa y debe elegir pastelería popular respetando alergias, plazos y presupuesto.

Task: Choisissez 3 pâtisseries du top 5 et proposez une commande détaillée (portions, contraintes d'allergie, conservation, coût unitaire estimé) en justifiant vos choix.

URL: Les pâtisseries préférées des Français

Use in your answer: la pâtisserie / la commande / la livraison / l'allergie / le coût unitaire / entre tradition et innovation