

B2.24.1 Les 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.

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?
 - a. Dans le onzième arrondissement de Paris
 - b. Dans le quinzième arrondissement de Paris
 - c. Dans une banlieue de Marseille
 - d. Dans le centre de Lyon
2. Qu'est-ce qui explique la différence de prix entre les produits ?
 - a. Le niveau de travail et de sophistication des viennoiseries
 - b. La saison et la météo du jour
 - c. Le fait que tout soit importé de l'étranger
 - d. La distance entre la boulangerie et les clients

1-a 2-a

2. Vous organisez le dessert d'un cocktail d'entreprise et devez choisir des pâtisseries populaires en respectant les allergies, les délais et le budget.

Tâche: 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