

B2.24.1 Les viennoiseries

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.

*From eight o'clock, a Parisian **bakery** already attracts many customers with its classics and its creations. In the display window, you find the **croissant** and the **pain au chocolat**, but also more original **pastries** with surprising shapes. Prices vary depending on the work required, from one euro thirty to three euros. The head baker, recognized for his know-how, reminds us that the team prepares impeccable quality every day.*

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?

- a. Dans le quinzième arrondissement de Paris
- b. Dans le onzième 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. Le fait que tout soit importé de l'étranger
- c. La saison et la météo du jour
- d. La distance entre la boulangerie et les clients

1-b 2-a

2. You are organizing the dessert for a company cocktail event and must choose popular pastries while respecting allergies, deadlines, and budget.

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