

B2.24.1 Les viennoiseries

De viennoiserieën



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.

*Vanaf acht uur trekt een Parijse bakkerij al veel klanten met haar klassiekers en creaties. In de etalage vind je de **croissant** en de **pain au chocolat**, maar ook meer originele **gebakjes** met verrassende vormen. De prijzen variëren afhankelijk van het gevraagde werk, van één euro dertig tot drie euro. De chef, erkend om zijn vakmanschap, benadrukt dat het team elke dag een onberispelijke kwaliteit bereidt.*

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?

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

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 distance entre la boulangerie et les clients
- c. Le fait que tout soit importé de l'étranger
- d. La saison et la météo du jour

1-d 2-a

2. U organiseert het dessert voor een bedrijfsreceptie en moet populaire patisserieën kiezen met respect voor allergieën, deadlines en budget.

Taak: 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