

B2.24.1 Les viennoiseries

Wyroby cukiernicze



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.

*Już od ósmej paryska **piekarnia** przyciąga wielu klientów swoimi klasykami i autorskimi wypiekami. Na wystawie można znaleźć **rogala** i **pain au chocolat**, ale także bardziej oryginalne **wypieki francuskie** o zaskakujących kształtach. Ceny różnią się w zależności od włożonej pracy – od jednego euro trzydzieści do trzech euro. Szef, doceniany za swoje rzemiosło, przypomina że zespół przygotowuje każdego dnia nienaganną jakość.*

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

1-a 2-b

2. Organizujesz deser na firmowy koktajl i musisz wybrać popularne wypieki, uwzględniając alergię, terminy i budżet.

Zadanie: 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