

B2.24.1 Les viennoiseries

As 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.

A partir das oito horas, uma **padaria** parisiense já atrai muitos clientes com seus clássicos e suas criações. Na vitrine, encontramos o **croissant** e o **pão de chocolate**, mas também **produtos de pastelaria** mais originais, com formas surpreendentes. Os preços variam conforme o trabalho exigido, de um euro e trinta a três euros. O chefe, reconhecido por seu saber-fazer, lembra que a equipe prepara todos os dias uma qualidade irrepreensível.

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?
 - a. Dans le quinzième arrondissement de Paris
 - b. Dans une banlieue de Marseille
 - c. Dans le onzième 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. Le niveau de travail et de sophistication des viennoiseries
 - c. La saison et la météo du jour
 - d. La distance entre la boulangerie et les clients

1-c 2-b

2. Você está organizando a sobremesa de um coquetel corporativo e precisa escolher doces populares respeitando alergias, prazos e orçamento.

Tarefa: Escolha 3 pâtisseries do top 5 e proponha uma ordem detalhada (porções, restrições de alergia, conservação, custo unitário estimado) justificando suas escolhas.

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