

Testo da tradurre per il 7 e 8 novembre 2024

Boulangerie patisserie Eric Kayser

<https://maison-kayser.com/>

“Nous tissons des moments de bonheur éternel et cultivons l’amour du goût véritable, alliant la passion de l’artisanat à la **quête** incessante de l’excellence, dans une symphonie de saveurs qui rend hommage à la richesse de notre métier.” Eric Kayser

Une histoire légendaire

L'histoire de la Maison Kayser a commencé à s'écrire au 8 rue Monge un certain vendredi 13 septembre 1996, ce n'est en définitive que la suite logique d'un parcours entamé par un homme depuis son plus jeune âge.

Notre savoir-faire

Si la Maison Kayser s'est affirmée au fil du temps comme une référence en termes de qualité de produit, aussi bien pour ses pains que ses viennoiseries ou pâtisseries, c'est le fruit d'un savoir-faire toujours renouvelé et enrichi.

Une équipe passionnée

Eric Kayser a su s'entourer dès le début de femmes et d'hommes passionnés, partageant la même vision que lui du bon pain et du travail artisanal. Si aujourd'hui la Maison Kayser est en mesure d'offrir des produits de qualité à travers le monde, c'est grâce à l'implication de ses collaborateurs.

Bienvenue dans votre Boulangerie de rue Monge.

Poussez les portes d'un écrin de gourmandise à Paris, au cœur du quartier Maubert-Mutualité / Sorbonne. Notre boulangerie vous accueille dans un cadre chaleureux et raffiné, pour vous offrir un moment de douceur.

Renommée pour ses pains respectueux de la tradition boulangère artisanale, **au levain naturel**, la boutique propose différents pains, baguettes, viennoiseries, pâtisseries, et sandwiches pour manger sur le pouce. Optez pour des mini-financiers ou nos macarons, **signatures de la Maison**, pour finir de déjeuner en marchant, le nez levé vers les plus beaux monuments de Paris !

Les personnes intolérantes au gluten peuvent aussi trouver leur bonheur grâce à une large gamme de produits sans gluten.

Glossario:

quête = ricerca quasi epica di un qualcosa, ad es. la quête du Graal (Quello dei Cavalieri della Tavola Rotonda)

au levain naturel = al lievito madre

signatures de la Maison = fiore all'occhiello della Maison.