



SAS Le sucre au Safran
Eric DENIS & Sebastien BERNET
3 Impasse de l'hôtellerie
41270 La Chapelle Vicomtesse
06 67 74 88 04

sebnet73@gmail.com

www.lesucreausafran.fr

Siret : 84953388000019
Ape : 4711B et 5610CQ
N° intra.FR 81849533880

Parce que le safran est reconnu pour ses bienfaits ancestraux.

Nous Éric & Sébastien, avons élaboré artisanalement un sucre au safran, exhausteur de goût. Naturel et gourmand avec un subtil parfum floral, en plusieurs fragrances.

Le perche rond est un biscuit de la marque (le sucre au safran), un biscuit sans gluten, bio, au sucre au safran fragrance 2, ce qui permet de mettre deux fois moins de sucre.

Nous proposons des animations barbe à papa en événementiel parfumé à la rose, lilas, menthe du jardin, et au sucre au safran de notre production.

Notre épicerie La Toque du Perche travaille uniquement avec des producteurs locaux B.I.O ou raisonnés.

Nos animations culinaires privées ou publiques, des concepts à partager, des offres individuelles, des cocktails, au bureau lors d'une réunion, lors d'une pause, un week-end, en famille, entre amis, composé uniquement avec les produits locaux de saison que nous vendons dans notre épicerie, afin de garantir la qualité et la traçabilité pour nos clients.

Riche d'une expérience de 25 ans pour les grands traiteurs haute gamme parisien, nous avons acquis un savoir-faire riche et diverse.

Vous souhaitez simplement nous faire part de votre projet, d'une envie, nous privatiser pour un moment incongru. Nous sommes à votre écoute pour toutes questions, n'hésitez pas à nous contacter

Retrouvez-nous sur les marchés avec notre site internet du sucre au safran www.lesucreausafran.fr.
Retrouvez-nous aussi et suivez notre actualités www.facebook.com/lesucreausafran

Retrouvez notre travail sur Instagram, Instagram la toque du perche.

Si vous avez besoin d'information, n'hésitez pas, pour nous joindre au 06 67 74 88 04 (Sébastien)





