

L'Express

La Gazette de Maillard Gourmandises & Traditions

N°4 * 10.04.2011

10ans

Un petit pas pour vous, un grand pas pour l'environnement!



Le respect de l'environnement a toujours été un objectif pour notre boulangerie. Des matières premières de parfaite qualité sont déterminantes afin d'élaborer d'excellents pains et pâtisseries. L'ensemble de ces produits sont fournis par Dame Nature.

Il en va donc de notre responsabilité de ménager notre environnement. Pour une entreprise comme la nôtre, les emballages représentent un poste important. Plus de 300'000 sachets en papier sont utilisés chaque année dans nos boulangeries. La durée de vie de ces sachets n'excède pas l'heure, et se compte souvent en quelques minutes. De plus, en 2010, nous avons ainsi banni

tout emballage à base de pétrole, pour les remplacer par des sachets biodégradables à base de maïs.

Ainsi, nous vous invitons à participer à une sympathique expérience de recyclage de ces cornets à pains. Pour cela, il vous suffit de découper les points y figurant et de les collecter.

A partir d'un minimum de 50 points, vous recevrez d'intéressants cadeaux, chocolats ou autres douceurs pour vous remercier de votre fidélité. Mais nous

comptons surtout sur vous pour inclure ces cornets dans la chaîne de recyclage du papier, plutôt que de le jeter avec les incinérables.

Loin de nous, l'idée de générer une nouvelle «Nano mania», mais bien de sensibiliser chacun d'entre nous: léguons à nos enfants une planète aussi belle que celle reçue de nos ayeux. Agissons ensemble!

Thierry Grand

Points de vente



Attalens, charmant village du sud, est en pleine expansion. Mais qui aurait pensé en janvier 2010 que 2 mois plus tard, cette boulangerie rejoindrait les boulangeries Maillard.

Tenue de nombreuses années par M. Jean-Paul Richert, Attalens pouvait se targuer de bénéficier des services d'un excellent boulanger. Reprise en 2008, par Jérémy Savoy et sa famille, il décida après seulement deux ans de passer la main, contraint par de trop nombreux soucis.

C'est ainsi que le 30 mars 2010, la boulangerie d'Attalens rouvrit ses portes sous l'enseigne Maillard. Un challenge express que le team d'Attalens a relevé avec brio.

Les horaires étendus et calqués sur nos autres points de vente sont très appréciés. Après avoir réduit l'offre de produits d'épicerie et supprimé quelques étagères disgracieuses, un volume intéressant s'est libéré pour mettre en valeur nos produits maison. Dirigé par Valérie Piller, le team de vente d'Attalens se fait un plaisir de vous recevoir dans un cadre lumineux et spacieux. La vingtaine de places du tea-room sont appréciées par les dames et mamans pour leur proximité avec les bâtiments scolaires. Les messieurs apprécient quant à eux le bar. Pour leur plaisir, l'une des premières initiatives a été l'installation de la bière à la pression. Comme à Oron, le bar s'anime toujours plus à l'heure de l'apéro.

Collaborateurs

Cette quatrième édition met l'éclairage sur notre boulangerie d'Attalens



Au fil des ans, Madame Anne-Marie Cottet est devenue l'âme de la boulangerie d'Attalens. Elle débuta en 1992 au service de M. Jean-Paul Richert. Depuis 19 ans, elle ravit nombre d'Attalenois par son sourire et son accueil. Depuis avril 2010, elle ne dissimule pas son plaisir d'œuvrer au sein du team Maillard et de vanter un vaste choix de pains et douceurs.

maillard
Gourmandises et Traditions

Grand-Rue 25 La Place Rte de Montreux 56 Grand-Rue 8 Le Bourg 20
Châtel-St-Denis/FR Châtel-St-Denis/FR Châtel-St-Denis/FR Attalens/FR Oron-la-Ville/VD

Tél. 021 948 70 35 www.cuchaule.com

Maillard Gourmandises & Traditions, une entreprise à mille facettes

Depuis 2004, Maillard Gourmandises & Traditions a développé un nouveau service traiteur. Cette année, Maillard Gourmandises & Traditions est devenu l'un des traiteurs agréés au Château d'Oron. Lieu prestigieux de la région, le Château d'Oron sera l'écrin de vos réjouissances.



Notre service traiteur saura également vous ravir dans d'autres lieux, à la Maison Buttin-de-Loës ou à votre domicile. Nos offres à la carte répondront à toutes vos attentes, de la simple verrée au très complet cocktail dinatoire. De nombreux mariés nous ont fait confiance et ont relevé l'excellence et l'offre personnalisée de notre service traiteur. Des entreprises de renommée ont aussi fait appel à nos services.



De 10, 20, 30 à 400 personnes et même plus, nous sommes en mesure de répondre à toutes vos attentes. N'hésitez pas à nous soumettre vos désirs et nous ferons de votre fête une réussite dont vos convives parleront.



Des amuse-bouche aux boissons en passant par le service et la mise en place, nous pouvons également nous charger du déroulement, de vous fournir les services d'un major de table, ou de vous procurer tout le matériel de fête, des tables au chapiteau.



Le Campagnard est un véhicule 4x4, de marque Mowag, construit en 1953 dans les usines Mowag de Kreuzlingen/SH. Il a été entièrement restauré avec soin en 2003 pour ses cinquante ans. Il peut emmener 12 personnes à travers les alpages de notre région. Avec le matériel adéquat, il se transforme pour servir notre Buffet Campagnard fribourgeois, ceci où bon vous semble.

«Les Stars du Jour»

Le mois d'avril annonce l'arrivée d'une farandole de douceurs et de couleurs. Par centaines, les lapins de Pâques envahissent nos étagères et gondoles. Plus souriants et joyeux les uns que les autres, qu'ils s'appellent Bugs Bunny, Pan-Pan ou Roger Rabbit, plus de mille lapins et autres petits animaux n'attendent qu'une chose, vous combler de bonheur et de douceur, pour marquer la fin du Carême.



Une pointe de sirop et votre café s'en retrouve sublimé! Noisette, vanille, amaretto, pain d'épices, châtaigne, cannelle, caramel, sept saveurs exquises pour vous emmener au septième ciel.



Partenaires

Cafina – le spécialiste du café pour la gastronomie et la restauration en entreprise.

Cafina AG a été créée en 1938. La société s'est développée au fil des années, en s'adaptant aux besoins du marché. Cafina a su se hisser au rang de ce que l'on peut résumer par «design du café», grâce au génie déployé dans l'évolution des techniques et à la ferme volonté de fabriquer les meilleures machines à café. La vision de Cafina habite l'entreprise tout entière, de la direction au service après-vente.

En entrant en contact avec Cafina, on ressent immédiatement une propension à l'innovation et une disponibilité en mesure d'offrir une assistance à la clientèle optimale: tout ce qu'on est en droit d'attendre d'une entreprise de pointe.

cafina

Citations et petites phrases

Chaque mois, une citation ayant comme sujet notre profession, nos produits, notre engagement. Mais aussi un slogan détourné... !

Maillard, un pain et ça repart!

La meilleure odeur est celle du pain, le meilleur goût, celui du sel, le meilleur amour, celui des enfants.
Graham Greene