

LeCaveau
BOULANGERIE



BOULANGERIE Le Caveau

V roce 2014 jsme otevřeli 1. skutečnou francouzskou pekárnu v Praze. Z burgundské mouky ve francouzské peci podle tradičních receptů a postupů, bez chemických přípravků, pečeme několikrát denně různé druhy baget: tradiční francouzské bagety (klasická, kvásková, s trochou žitné mouky), bagety se zrníčky, speciální bagety (se sušenými rajčaty, s fíky a lískovými oříšky). Dále pečeme chleby: focaccia s rozmarýnem či olivami, nadýchaný kváskový chléb s křupavou kůrkou, chléb s vlašskými ořechy či fíky, žitný chléb, chala. V naší nabídce nechybí croissanty, čokorolky a koláče. Všechny chleby a bagety jsou vhodné pro vegany.

In 2014 we opened the first real French bakery in Prague. From burgundy flour in a French oven according to traditional recipes and procedures, without chemical additives, we bake various types of baguettes multiple times a day: traditional French baguettes (classic, with rye flour or leaven), baguettes with seeds, special baguettes (with dried tomatoes or figs and hazelnuts). We also make breads: focaccia with rosemary or olives, leaven bread with crunchy crust and airy crumb, bread with walnuts or figs, rye bread, chala. Our offer includes croissants, pain au chocolat and Czech typical cakes. All breads and baguettes are suitable for vegans.



www.broz-d.cz

Nám. Jiřího z Poděbrad 9, Praha 3
Po-Pá (Mon-Fri): 7:30-19
So (Sat): 7:30-15 | Ne (Sun): 14:00
boulangerie@broz-d.cz
+420 775 164 081





LeCaveau
BOULANGERIE

www.broz-d.cz



LeCaveau
BOULANGERIE



LeCaveau
BOULANGERIE

www.broz-d.cz



LeCaveau
BOULANGERIE

www.broz-d.cz