



BOULANGERIE

Le Caveau



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.

ב-2014 פתחנו את המאפיה הצרפתית האמתית הראשונה בפראג. המאפים נאפים בתנור צרפתי, מקמח בורגונדי, שמגיע מחבל בורגונד שבצרפת. המאפים נאפים על פי מתכונים צרפתיים ובתהליכים צרפתיים מסורתיים וללא חומרים משמרים. בין המאפים שלנו ניתן למצוא בגטים קלאסיים, עם שמרים, בתוספת קמח שיפון ועם תוספות מיוחדות: עגבניות יבשות, תאנים, אגוזי לוז ועוד. עוד אפשר למצוא אצלנו: פוקצ'ות רוזמרין / זיתים, לחם שיפון, חלה, לחם מחמצת עם קרום פריך וגם בלחמים לא דילגנו על תוספות מיוחדות של אגוזי מלך ותאנים. כמובן שאפשר למצוא גם קוראסונים, רוגעלך ומיני עוגות. הלחמים שלנו מתאימים לטבעונים. כל המאפים שנאפים במאפייה כשרים.



Nám. Jiřího z Poděbrad 9, Praha 3
Mon-Fri: 7:30-19
Sun: 14:00
boulangerie@broz-d.cz
+420 775 164 081
www.broz-d.cz