


 **Vintage Week-end**
3 gâteaux + 1 gratuit
Valable le week-end du 30 et 31 octobre 2010*

 **Crazy Macarons**
6 macarons + 1 gratuit
Valable le week-end du 01 novembre 2010 ou le 29 janvier 2011*

 **Découverte des Viennoiseries**
Bon pour tourner la roue
Valable le week-end du 01 novembre 2010*

 **Week-end Tradition Française**
1 baguette gratuite
Valable le 13 novembre 2010*

 **Pain Bayard**
50% de réduction
Valable le week-end du 27 novembre 2010*

*Un bon par personne



100 ANS
100 CADEAUX



L'Epicurienne
Jean-François Collet, créateur gourmand



L'Epicurienne a 100 ans et marque le coup!

Les lundis: *Le temps, c'est du goût!*

Réduction de 0,10€
sur les gros pains blancs

Les jeudis: *Un gâteau perso!*

Le 30^{ème} client se voit offrir
son gâteau d'anniversaire (4 personnes)

Les vendredis: *La tarte Mania!*

1€ de réduction à toute commande de
tarte moyenne ou grande
pour le week-end.

Action permanente du 01 novembre au 10 janvier 2011

Où nous trouver?

MAISON D'AUVELAIS

Rue du Comté 18 - 5060 Auvelais
Tél. 071 77 23 41

MAISON DE MOUSTIER

Rue des Nobles 2 - 5190 Moustier
Tél. 071 78 57 79

MAISON DE JEMEPPE-SUR-SAMBRE

Rue François Hittélet 143 - 5190 Jemeppe
Tél. 071/78 38 00

Plan d'accès et historique disponibles
sur notre nouveau site internet:

WWW.EPICURIENNE.BE

Agenda des festivités

| Week-end | Evénements | Actions |
|----------------------|---|--|
| 30/31.10 | Vintage week-end | Les gâteaux d'antan revisités. Bon à découper (3+1 gratuit) |
| 31.10 | Happy Hour | A la 1 ^{ère} heure Action petit déj pistolet 3+1 gratuit |
| 01/02.11 | Crazy Macarons | 6+1 gratuit/Bon à découper |
| 06.11 | Présentation sujets de Saint-Nicolas | Passage de St Nicolas en magasin Dégustation massepain et chocolat Concours: Gagnez votre taille en boudin |
| 13.11 | Tradition Française | Une baguette gratuite en échange du bon à découper |
| 20/21.11 | Découverte des viennoiseries | Pour tout achat de petit déj, tournez la roue de la fortune et gagnez des dizaines de cadeaux. (Bon à découper) Moustier: samedi et dimanche matin. Auvelais: dimanche après-midi Jemeppe/Sambre: Samedi après-midi |
| 27/28.11 | Découvertes régionales | Présentation et dégustation de produits régionaux. Vin de Jemeppe, Foie gras de Florenne et pain Bayard 100% wallon. Réduction de 50% sur le pain Bayard Bon à découper |
| 04.12 | Saint-Nicolas | Creux de Saint-Nicolas décorés |
| 11.12 au 17.12 | Suggestions festives | Découvrez, dégustez et commandez nos spécialités de fin d'année. |
| 18/19.12 | Spécial 100 ans Marché de Noël Auvelais | Pour vous remercier de votre fidélité recevez 1 bon en magasin pour un vin chaud servi à notre stand au marché de Noël. Dernières commandes pour les fêtes |
| 24.12 et 31.12 | Réveillons Noël-Nouvel an | Magasins ouverts de 07h30 à 17h30 |
| 25.12 et 01.01 | Noël et Nouvel an | Magasins ouverts de 9h00 à 13h00 |
| 06.01 | Epiphanie | A l'achat d'une galette des rois, bon de réduction pour une tarte crumble |
| 10.01 au 14.01 | Congés | Vos artisans se reposent! |
| 29.01 | Crazy Macarons | Bon à découper / 6+1 gratuit |
| 12.02 au 14.02 | Love Story | Une rose offerte aux 20 premiers clients pour tout achat «spécial» Saint-Valentin |



Le Saisonnier

Le pain blanc aux multiples graines
A base de lin brun, soja sésame, et tournesol.



Nos nouveaux pains sont arrivés!



Le pain du terroir wallon. Engagés, l'agriculteur, le meunier et le boulanger, certifient l'origine et la qualité du blé, de la farine et du pain.



Depuis 1910 la famille Collet transmet de père en fils un savoir faire et une passion qui ne faiblissent pas avec le temps. Jadis une nécessité primaire, le pain et les pâtisseries sont à présent étroitement liés au plaisir gastronomique. C'est dans cet état d'esprit que le dernier relais a été transmis à Jean-François, votre créateur gourmand! Quotidiennement il veille, main dans la main avec son père Emmanuel et ses collaborateurs, à vous procurer les meilleurs produits. Des spécialités gourmandes et surprenantes par leur originalité. Un engagement qui se traduit dans les faits! Ils utilisent des matières premières de grande qualité (pas de margarine, ni d'arômes artificiels). et des produits régionaux de saison. Ils garantissent le bon goût en respectant les temps nécessaires. Ils livrent plusieurs fois par jour leurs magasins afin de garantir la fraîcheur et la ponctualité. Bref, ils partagent un objectif commun: Votre plaisir gourmand et votre satisfaction.

