

## Wer sind wir ?



**NUMMER 1**  
in der Spezialisierung auf  
Brottaufstriche  
handwerklich ohne Palmöl

eine verzehrende  
**LEIDENSCHAFT** für  
Schokolade und eine  
bedingungslose **LIEBE** für den  
**GESCHMACK**

## UNSERE WERTE

100%   
französische Herstellung

Kühnheit  
Wohlfühlen  
Lernen  
Handwerksprodukt



**Gründung im Jahr 2009**

**ERSTE und EINZIGE**  
französische  
Schokoladenfabrik, die  
Experte für Brottaufstriche  
ist

von **CHARLES Roland**

Charles  
**CHOCOLARTISAN**  
Maître Artisan Chocolatier

folgen Sie uns und  
kontaktieren Sie uns in  
**Echtzeit**



<https://www.pateatartiner.fr/>



04 77 26 86 51



charles\_chocolartisan



contact@pateatartiner.fr



@pateatartiner



2260 Straße von roanne, ZA, 42110 Civens




nicht auf die öffentliche Straße werfen

**DER BESTE  
AMATEUR-  
CRÊPE-MAKER  
IN DER  
AUVERGNE  
RHÔNE-ALPES**



 **28. Januar 2023**

 **Beginn um 9 Uhr, Ende um 17 Uhr.**

 **2260 Straße von roanne, ZA, 42110 Civens**

## Unsere leckeren Produkte

## Unser Familienwettbewerb

## Information



- ohne Palmöl
- kein künstliches Aroma
- Hergestellt in Frankreich
- Lokal



**28. Januar 2023**

**Verkostung und  
Entdeckung  
unserer Produkte  
vor Ort**

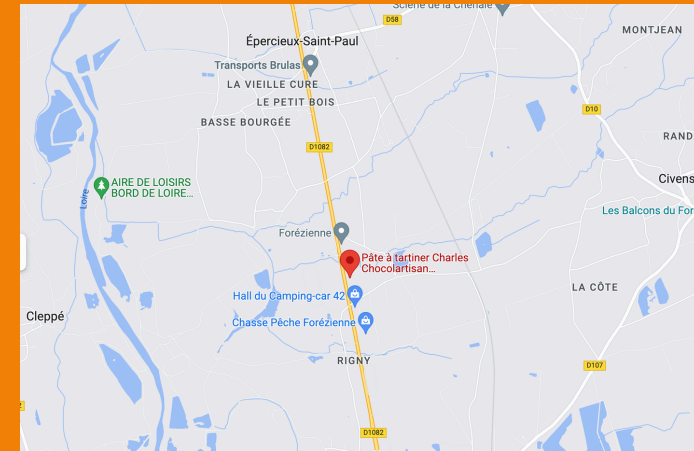
**eine  
Fachjury für  
diesen Anlass**



**offen für  
alle  
über 18 Jahre Alt**

**Verkostung  
unserer  
Produkte**

**2260 Straße von roanne, ZA, 42110  
Civens**



**Autobahn A89 (Ausfahrt Feurs /  
Babigny  
Autobahn A72 (Ausfahrt Feurs)**



**Scan mich  
ANMELDUNG**

**online vom 5. Januar 2023 um 08:00  
Uhr bis zum 20. Januar 2023 um  
18:00 Uhr**