

La croustade mirandaie: Elle n'attend que vous



La croustade mirandaie: Elle n'attend que vous

C'est désormais Christophe Pérès et son épouse Céline, qui sont à la tête de " La Croustade Mirandaie".

Une passation de pouvoirs en douceur avec la famille Vidou à l'origine de la création de cette pâtisserie très, très spécialisée, puisque au 11 de l'avenue d'Étigny, on ne fabrique pour ainsi dire que des croustades. Une spécialisation qui a fait la renommée de la maison. Pour maintenir le savoir faire Christophe s'est attelé à la tâche depuis bientôt un an sous la houlette de Sylvie et Serge Vidou. Pourtant Christophe, issu d'une famille de boulangers installée à Clermont Pouyguillès possédait déjà une sérieuse formation dans le domaine de la pâtisserie, une expérience complétée au sein de l'entreprise familiale puis auprès d'une pâtisserie auscitaine.



Mais la Croustade Mirandaie c'est autre chose : Le Top des croustades, ce qui se fait de mieux dans le genre et il n'était pas question de faire moins bien que ses maîtres..

Depuis début novembre, après avoir fait quelques travaux de modernisation et d'embellissement le couple est seul maître à bord. Plein d'espoir et avec des projets plein la tête. La période n'est cependant guère propice, moins de réunions familiales, moins de passage, moins de festivités. Heureusement la clientèle proche est au rendez-vous et fidèle.

Comme par le passé à La Croustade Mirandaie vous trouverez donc la classique aux pommes dans toutes les dimensions, 4, 6, 8 personnes, pour les plus gourmands la croustade pommes et pruneaux, de plus originales comme la succulente croustade poires-chocolat ou encore la spéciale bienvenue en cette période de fête, celle qui surprendra vos invités, à partager ou en parts individuelles mais uniquement sur commande : **La croustade au foie gras**. Toutes réalisées avec les meilleurs produits. Sur place vous trouverez comme à l'accoutumée Cannelés, Tuiles et Tourtes mais en plus des Tourteaux autre spécialité locale dont la famille Pérès s'est fait depuis Clermont Pouyguillès une spécialité qui lui a d'ailleurs valu à plusieurs reprises le titre de Roi des Tourteaux. .

La boutique est ouverte toujours aux mêmes heures et les mêmes jours Vendredi et samedi toute la journée, dimanche matin et lundi matin sous la halle pour le marché. Les réservations sont prises tous les jours sans exception au 06.77.77.22.34.

Christophe est également présent sur quelques marchés de producteurs ou marchés de Noël.



Plus de renseignements sur la page Facebook