

# La Boulangerie Pâtisserie Seillier

*vous propose ses gâteaux battus*

Il était une fois le gâteau battu...

L'histoire du gâteau battu est ancienne. En 1653 tantôt nommé "Gasteau mollet" ou "Pain aux œufs" par les flamands, l'ancêtre du Battu était constitué des ingrédients actuels et avait déjà la spécificité de contenir une très forte proportion de jaunes d'œufs et de beurre.

Au XXe siècle l'identité picarde de ce gâteau s'affirme, il est enfin considéré comme spécialité régionale. C'est en 1902 que Julienne TRENCART a élaboré sa propre recette qui reste dans la famille.

Frédéric SEILLIER la quatrième génération pérennise la recette de son arrière-grand-mère.

**un savoir-faire depuis 4 générations**

**Le prix unitaire du gâteau battu est de : 6,80 € l'unité**

*Votre commande*

	Prix unitaire	Quantité	Prix TOTAL
<b>Gâteau battu</b>	<b>6,80 €</b>		

**Commande avant le mardi 28 mars 2023**

Nom / Prénom : .....

Direction / Service : .....

Tél. portable : .....

**Remettre le bon de commande à l'attention de Laetitia PETIT  
avec le règlement à l'ordre de : ASCEE 80**



**Livraison prévue le jeudi 6 avril  
au local ASCEE à la DREAL à Amiens au 56 rue Jules Barni**