

### Bonne nouvelle...

**Votre Boulangerie de village ne va pas fermer !** Case à pain a été retenue pour reprendre les boulangeries de Verzy et Val de Vesle.

**Au-delà de pérenniser l'activité, Case à pain s'attache à maintenir l'emploi** et, va non-seulement proposer à chacun des 7 salariés, un nouvel emploi ; mais va également au total en créer 12.

Après des travaux et des aménagements nécessaires, **l'ouverture** des deux boulangeries se fera au plus tard à la **fin du Printemps**.

Chacun des collaborateurs s'affaire déjà à l'intégration de Verzy et Val-de-Vesle dans son quotidien (*production, effectifs...*) ; et aucun ne cache son impatience à mettre au service de nos futurs clients, leur habileté acquise au fil des années.

Croyez bien que nous sommes impatients de vous accueillir et servir dans l'ambiance chaleureuse qui est la nôtre.

### **Case à pain, 21 ans et toujours les mêmes valeurs**

Case à pain a inauguré son 1<sup>er</sup> magasin à Sillery le 4 juillet 2000. Nabil Sbaï, Maître artisan pâtissier et boulanger, a conçu la boulangerie de Sillery avec son identité, son logo et à travers des valeurs : *générosité, diversité, respect et convivialité*.

**Artisan dans le cœur et entrepreneur dans l'âme**, il a développé son activité en créant 5 autres boulangeries Case à pain dont La Fabrique en 2018 qui associe plusieurs fonctions : lieu de fabrication pour l'ensemble des magasins, un concept unique de vente et le siège social. La Fabrique peut se visiter sur rendez-vous.

**Innovante dans son concept, Case à pain reste une boulangerie traditionnelle attachée à ce savoir-faire ancestral.** Chaque jour ce sont 70 collaborateurs qualifiés (*boulangers, pâtissiers, vendeuses, apprenti(e)s, livreurs etc.*) qui mettent en œuvre leur **savoir-faire pour vous confectionner et vous fournir des produits frais et faits main** (*pains, viennoiseries, pâtisseries, traiteur...*).

**Chez Case à pain il est impossible de transiger avec la qualité.** Tous les produits sont réalisés à partir de matières premières brutes et aussi locales que possible (*farine, œufs, lait, miel...*).

Le savoir-faire artisanal, qui nous tient tant à cœur, sera toujours mis en avant, quelle que soit la boutique dans laquelle vous chercherez vos plaisirs.

A très vite pour l'inauguration où vous serez tous invités.

Nabil Sbaï



et toute l'équipe de Case à pain

