

La miche qui trotte

Ardèche des Sources et Volcans

Crédit : Gâteaux dumercier (@sourcesetvolcans)



La miche qui trotte vous réglera avec ses viennoiseries classiques et revisitées ainsi qu'avec des pâtisseries gourmandes et généreuses et du pain au levain.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Tout est fabriqué sur place avec des matières premières de qualités, locales (tant que possible) et une bonne dose de passion.

Vous pourrez trouver chez nous des croissants et pains au chocolat mais aussi des brioches à la crème de marron, aux myrtilles, ou pommes/noix (selon les saisons), des rolls fourrés au caramel beurre/salé et trempés dans le chocolat. Vous pouvez venir également craquer pour un mille feuille à la crème légère ou un entremet chocolat/noisette, ou bien choisir un de nos pains au levain pour déguster des tartines généreuses au petit déjeuner.

Nous privilégions le plus possible les produits du terroir pour nos créations : farine de châtaigne Bio et AOP, farine de blé régionale, tomme de Mazan, Picodon Bio et AOP, miel des montagnes ardéchoises, herbes aromatiques bio locales, myrtilles fraîches du plateau...

Cette année, nous serons présents sur les marchés de Jaujac et Antraigues en matinée.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 30/08/2026 le lundi, mardi, dimanche et jours fériés de 7h30 à 12h30. Le vendredi et samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30.

Du 01/09 au 31/12/2026 le lundi, mardi, vendredi et les week-ends.

7h30 à 12h30 et 15h30 à 18h30 les vendredis et samedis.

7h30 à 12h30 les lundis, mardis et dimanche.

Tarifs:

Tarifs de nos gourmandises disponibles directement à la boutique sur place.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Boutique

Accès:

Se trouve à l'entrée du village de Jaujac

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sources & Volcans le 09/04/2026

Contact

35 Rue Jean Moulin

07380 Jaujac

Tél. 06 68 14 13 27

lamichequitrotte@gmail.com