



Une baguette croustillante et des petits gâteaux fondants ? Oui, cela se trouve ! Certaines boulangeries disposent d'autres points de vente (magasins ou corner de grandes surfaces alimentaires).

ARLINGTON et BELMONT

- [Quebrada](#) : Pains, croissants, muffins et quelques pâtisseries
- Praliné : Excellente pâtisserie française fine et de qualité à Belmont

BOSTON

- [Flour Bakery Cafe](#) : Bon boulanger/pâtissier. Tartes, excellents sandwichs
- [Panificio](#) : Comme son nom l'indique, boulangerie/ café italien.
- [Savor's Market](#) : Dépôt de pains de [Clear Flour Bread](#).
- [Sel de la Terre](#) : Ce restaurant propose également des pains naturels, croissants, pains aux chocolats, etc... Pâtisseries sur commande.
- Paul : le boulanger français s'est installé sur la région à Boston et à Somerville

BROOKLINE

- [Athan's Bakery](#) : Croissants, pâtisseries, excellentes baklavas. Quelques tables pour y déjeuner ou prendre un café.
- [Clear Flour Bread](#) : Certainement la meilleure boulangerie de la région actuellement. Tous les grands restaurants y commandent leur pain. Une vingtaine de pains différents suivant les jours. Viennoiseries, brioches et canelés certains jours.
- [Japonaise Bakery and Cafe](#) : Boulangerie, excellents croissants. Quelques gâteaux. New Paris Bakery and Candy Shop : 10 Cypress St. (près de la bibliothèque principale de Brookline) Réputé pour ses petits éclairs au chocolat.
- [Party Favors](#) : Pour des « Birthday cakes » spectaculaires, à acheter ou commander très, très colorés pour vos enfants ! Egalement grand choix d'articles en papier (serviettes, assiettes etc), cartes et petits cadeaux.
- [Tatte Fine Cookies and Cakes](#) : Brioches, tartes, gâteaux et petits fours.
- [When Pigs Fly](#) : Très bons pains (pas de baguettes) et cookies. Plus grand choix et meilleurs que ceux qui sont en dépôt dans les magasins.

CAMBRIDGE

- [Formaggio's Kitchen](#) : " Le" fromager de Cambridge a également quelques produits français en boulangerie et pâtisserie

- [Hi-Rise Bread](#) : Excellente boulangerie. Quelques gâteaux et sandwiches.
- [Iggys](#) : Très bonne boulangerie, pâtisserie et viennoiserie.
- [Savor's Market](#) : Dépôt de pains de [Clear Flour Bread](#).
- [Japonaise Bakery](#) : Boulangerie, quelques gâteaux et d'excellents croissants

CONCORD

- [La Provence](#) : Café/Boulangerie/pâtisserie (bons gâteaux), tenue par un français. Traiteur également.
- [Nashoba Brook Bakery](#) : Excellentes baguettes et des petits gâteaux délicieux. On peut également y prendre le lunch.

LEXINGTON

- [Wilson Farms](#) : Cet excellent marchand de fruits, légumes et plantes a un dépôt de pains divers
- [Great Harvest Bread Co](#) : Boulangerie avec de bons pains de mie et sandwiches.

NEWTON

- [Keltic Krust](#) : Café/Boulangerie irlandais qui vend également quelques pâtisseries : mousse, éclairs etc.
- [Great Harvest Bread Co](#) : Boulangerie avec de bons pains de mie et sandwiches.
- [Bakers' Best](#) : Boulangerie, pâtisserie et sandwiches

SOMERVILLE

- [The Biscuit](#) : Bonne boulangerie.
- [Rosie's Bakery](#) : Pâtisserie connue pour ses gâteaux au chocolat. Vend maintenant des mignardises
- [When Pigs Fly](#) : Très bons pains (pas de baguettes) et cookies.

WATERTOWN

- [Russo & Sons](#) : L'excellente épicerie fine & marché de fruits, légumes et plantes a sa propre boulangerie mais vend d'autres pains, et des madeleines !

WELLESLEY

- [La Riviera Gourmet](#) : Dépôt de pains divers et de pâtisseries dans cette épicerie/traiteur.
- [Quebrada](#) : Pains, croissants, muffins et quelques pâtisseries.
- [Tutto Italiano](#) : Une très bonne boulangerie et pâtisserie.

WINCHESTER

- [Mamadou's Artisan Bakery](#) : Excellent pain. Beaucoup de choix.

Un peu plus loin ... à Wellfleet (Cap Cod) : [PB Boulangerie Bistrot](#) : Un look de vraie boulangerie-pâtisserie et des produits de très bonne qualité. Un restaurant y est adjacent (sur réservation)

Et si vous voulez suivre des cours de pâtisserie, Delphin Gomes, maître- pâtissier français donne cette année, des cours de pâtisserie (pour amateurs et professionnels) à la [Cambridge School of Culinary Arts](#).