


tot Sant Joan

TOT PREPARAT PER A LA NIT MÉS ESPECIAL

La coincidència en divendres propiciarà tot un cap de setmana festiu



Els diferents detalls de la revetlla s'han d'anticipar, com és on comprarem la coca, de quin tipus, on soparem o quants petards voldrem tirar en bona companyia



El Tot Mataró

DEL 16 AL 22 DE JUNY DE 2017

www.totmataro.cat

tot Sant Joan

TOT PREPARAT PER A LA NIT MÉS ESPECIAL

La coincidència en divendres propiciarà tot un cap de setmana festiu

La revetlla de Sant Joan és un dels moments més especials del calendari i tothom l'espera. Les escoles s'acaben, comença l'estiu i tothom té un ritual per passar la nit en bona companyia. A una sola setmana de la celebració, però, i amb la perspectiva que la coincidència en divendres faci que molta gent aprofiti per marxar durant tot un cap de setmana llarg de festa, cal tenir-ho tot pensat.

Els diferents detalls de la revetlla s'han d'anticipar, com és on comprarem la coca, de quin tipus, on soparem o quants petards voldrem tirar en bona companyia





PIROTÈCNIA
L'AMIC

Anticipat
a aquest
Sant Joan!

val **20%**
dte.

Val vàlid fins al 20 de juny inclòs presentant aquest anunci



CONJUNT NÚM. 1
INFANTIL TRO

~~26€~~ 19€

CONJUNT NÚM. 2
INFANTIL LLUM

~~32,95€~~ 24€

CONJUNT NÚM. 3
INFANTIL TRO

~~42€~~ 31€

CONJUNT NÚM. 4
INFANTIL COLOR

~~41,65€~~ 31€

3x4 en articles iguals

Ofertes acumulables

Ofertes especials per internet: www.lamic.net

Diumenge 18 obert · Dijous 22 i Divendres 23 no tanquem al migdia

C/ Sant Antoni 29 Mataró · T 937 961 425

ESPECIALISTES EN COQUES DE SANT JOAN

La Pastisseria Avinguda ofereix el seu bon fer com a alternativa de qualitat



La Pastisseria Avinguda no és cap secret, al contrari. Són moltes les famílies de Mataró que saben des de fa lustres de la bona feina d'aquest obrador en el qual l'aposta per l'artesania i els productes naturals brilla amb llum pròpia amb ocasions com Sant Joan. A Pastisseria Avinguda hi trobarem coques de gran qualitat, fetes a partir de massa mare natural, amb fermentacions llargues i aromes naturals, sense succecanis de cap mena. Coques per a tots els gustos: de pinyons, de fruites, de crema -natural, és clar- de coca de Llaveneres, de llardons o una de nova de taronja amb xocolata.

Amb una bona relació de preu, aquest establiment és una referència en qualitat, ideal si volem rematar el nostre sopar de revetlla de la millor manera.

Novetat, la coca vegana

Es recomana encarregar la coca del tipus i mida que es vulgui, l'elecció serà un encert

També ofereixen la possibilitat de coques veganes, sense ou, sense llet i sense mantega. Sense cap producte animal.

PASTISSERIA
Confiteria * *siɾɛtslɔɔx*
tradicional i d'autor
Cwinguda
DES DE 1976

Encarrega ja la teva coca de Sant Joan i si la vols vegana encarrega-la fins al 21 de juny

Av. Amèrica 47, Mataró · T 937 960 899 · pastisseriaavinguda@gmail.com

fet a mà

forn de pa i degustació ■■■■

Novetat 2017
Coques de
Sant Joan
rodones d'anís i briox



Coques elaborades amb pinyons catalans
i productes de primeríssima qualitat, fetes a mà.

Encarrega-la com més aviat millor a...

fet a mà MATARÓ

Rda. Frederic Mistral, 10-12 · T 93 798 09 34

C/ Nou, 4 · T 93 790 16 89 · Sant Pol, 5 · T 93 757 87 89

LES COQUES MÉS ARTESANES

El Forn de Pa Francesc és garantia de qualitat a Mataró i Premià de Dalt



Al Forn de Pa Francesc hi trobareu una gran varietat de coques de Sant Joan elaborades a mà i amb ingredients naturals. A partir d'una massa mare de brioiix, fermentada entre 24 i 36 hores, elaboren a mà coques de primera qualitat de diverses mides i amb els millors productes. Reserva la coca que més t'agradi d'entre la gran varietat disponible i podràs sorprendre amb el millor producte per Sant Joan.

Coca de Llavaneres, de Llardons i de Brioiix

El forn és una empresa familiar existent des de 1991 que per Sant Joan elabora una gran varietat de Coca

de Llavaneres de crema, xocolata o cabell d'àngel, així com Coca de llardons i la tradicional Coca de Brioiix de Sant Joan amb crema, cabell d'àngel, fruita o pinyons. En definitiva, Forn de Pa Francesc ofereix els productes més exquisits tractats a mà per obtenir un alt resultat al millor preu.

El Forn de Pa Francesc és un negoci familiar que aposta per l'elaboració a mà de tots els seus productes amb ingredients naturals

Forn de pa Francesc
COCA DE SANT JOAN
Amb massa mare i ingredients naturals.
De brioiix amb:
Crema, cabell d'àngel, fruita o pinyons.

COCA DE LLAVANERES:
De crema, cabell d'àngel o xocolata.

JA LA POTS ENCARREGAR!

C. Pompeu Fabra, 20 · Mataró · T 937 573 054 | C. Jacint Verdaguer, 7 · Premià de Dalt · T 937 514 926



Menú verbena de San Juan

Ensalada de frutas con reducción de modena
Canelones de la casa
Mejillones (Toni 2)

Bacalao con sanfaina
Entrecot a la plancha
Solomillo ibérico con salsa de setas

Pan, agua y coca de San Juan

17€ IVA INCLUIDO
BEBIDA APARTE

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo
Croquetas

Canelones de la casa
Pollo empanado con patatas

Pan, agua y Coca de San Juan

11€ IVA INCLUIDO
BEBIDA APARTE

Disco móvil y música en directo

Menús para grupos cena de verano
(mínimo 4 personas mesa completa)

15€ IVA INCLUIDO
Precio por persona

Pica-pica

Patatas bravas
Ensaladas con frutas
Alitas de pollo
Mejillones a la marinera

Segundo a escoger

Calamares a la plancha
Puntas de solomillo al whisky
Pasta de día a la napolitana

Incluye

Pan, agua
Sangría de vino
(1 cada 4 personas)
y postre (helado)

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

C. Alemania, 14 · Mataró · www.restaurantetoni.es · 937 574 217

tot Sant Joan



El Tot Mataró

DEL 16 AL 22 DE JUNY DE 2017

www.totmataro.cat