



## LES PLANCHES FESTIVES DE TRADITION BRETAGNE !

La belle planche festive est composée d'un assortiment de **fines charcuteries**, d'un choix de **produits à tartiner** : rillettes de canard, rillettes de sardines, rillettes de saumon, et d'un assortiment de **fromages**. Les **condiments** suivants sont compris : *Crudités de saison, Pickles, olives, gressins, cornichons, sauce tartare, beurre, pain de campagne.*

Pour finir, **vous personnalisez** votre planche en choisissant **90 réductions traiteur**, parmi celles proposées dans la carte ci-dessous :

<input type="checkbox"/>	CROCS TARTINE AU SAUMON FUME
<input type="checkbox"/>	CROCS TARTINE FACON MIMOSA
<input type="checkbox"/>	COUPE SALADE COMPOSEE
<input type="checkbox"/>	VERRINES FOIE GRAS et CONFIT D'OIGONS
<input type="checkbox"/>	WRAPS CROQUANTS AU POULET ET CRUDITES
<input type="checkbox"/>	PETITES QUICHES LORAINNE, LARDONS ET FROMAGE

Les quantités prévues pour la planche festive de 2 mètres le sont pour un groupe de 30 à 35 personnes. La planche festive est livrée filmée.

Son prix est unique : 240 € pour 30 à 35 personnes. 5 (Environ 7 € par personne).

**Livraison Brest/CUB : 28 €.**

Avec un supplément de 2€ par personne vous compléter la planche festive avec un choix de réductions sucrées.

