

Comités d'entreprises, collectivités,  
entreprises, associations :  
nous pouvons créer pour vous des  
**coffrets personnalisés**

[www.paniersgourmandsbretons.fr](http://www.paniersgourmandsbretons.fr)  
[contact@paniersgourmandsbretons.fr](mailto:contact@paniersgourmandsbretons.fr)  
02 96 79 22 25

30 points de retrait en Bretagne  
Expéditions possibles sur toute la France  
Nous contacter pour plus de renseignements



|                                  |                     |                   |                                     |  |                               |                                     |                       |
|----------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Fabienne<br>Gicquel              | Régis<br>Tropée     | Nicole<br>Rannou  | Beatrice<br>Cheval                  | Yannick et Katel<br>Denoual            | Jean-Yves et<br>Roselyne Mahé | Corinne Rousseau<br>Jean-Marc Camus | Christophe<br>Primaud |
| Catherine et Philippe<br>Duchêne | Jocelyne<br>Pechoux | Anne<br>Menguy    | Blandine<br>Grossier                | Loïc<br>Benoit                         | Loïc<br>Gouret                | Marie Hélène<br>Briand              | Nicolas<br>Poirier    |
| Jacky<br>Dorval                  | Boris<br>Le Bec     | Odile<br>Kerandel | Sandra Brigaud et<br>Séverine Morin | Christian Toulec<br>Christian Saccardy | Bertrand et Jeanine<br>Patin  | Gaëlle<br>Pétillon                  |                       |

**Conditions générales de vente**

Délai de livraison : 1 à 3 semaine(s), selon la date de commande et le lieu de retrait.  
Règlement par chèque à la livraison, à l'ordre de «Bienvenue à la ferme - Bretagne». Un acompte de 25% est demandé pour toute commande supérieure à 500 € HT. Possibilité de faire un coffret personnalisé à partir de 25 unités commandées. En cas de produit en rupture de stock, il sera remplacé par un produit de même valeur; Hors points de livraison, expédition à la charge et sous la responsabilité du client; Offre valable jusqu'au 31 mai 2015. Possibilité de commande toute l'année, pour toutes occasions



Ne pas jeter sur la voie publique // Photos Mickael Trénel

Un terroir,  
24 agriculteurs,  
7 coffrets à découvrir

BRETAGNE<sup>BE</sup>

*Paniers  
Gourmands  
Bretons*



[www.paniersgourmandsbretons.fr](http://www.paniersgourmandsbretons.fr)



## Coffret Apéro

11€

Cidre demi-sec, 75 cl  
Pâté de campagne aux pommes et caramel  
beurre salé, 90 g  
Terrine de cerf au poivre vert, 150 g  
Confiture de lait, 120 g



## Coffret Tradition

15€

Cidre pomme/poire, 75 cl  
Pâté de campagne, 130 g  
Gelée pomme/framboise, 320 g  
Miel toutes fleurs, 250 g



## Coffret Pause fermière

17€

Cidre demi-sec, 75 cl  
Pâté de jambon, 190 g  
Confiture de fruit, 230 g  
Terrine de porc aux figues et noix, 130 g



## Coffret Cocktail

21€

Cidre rosé, 75 cl  
Gelée de sauterne au safran, 100 g  
Moussaillon de truite élevée en mer, 100 g  
Rillettes pur autruche 90 g  
Rillettes de porc aux tomates confites et sauterne, 90 g

## Coffret Gourmandise

30€

Poiré, 75 cl  
Jus de pomme, 1 l  
L'amphore des papilles, 12 g  
Terrine de porc forestière, 130 g  
Terrine de cerf aux airelles, 130 g  
Confiture de lait, 120 g  
Gelée de pomme, miel et citron, 230 g  
Confiture de fruits rouges au safran, 100 g



## Coffret Pur Breizh

39€

Pommeau AOC de Bretagne, 70 cl  
Jus de pomme pétillant, 75 cl  
Pâté d'Odile sous confit d'oignon AOP de  
Roscoff, 130 g  
Terrine de boeuf au chouchen, 130 g  
Pommé, 200 g  
Confiture de lait, 120 g  
Moussaillon de truite élevée en mer, 100 g  
Confiture de fruit, 230 g



## Coffret Triskelline

55€

Petit Prince Guillevic, 70 cl  
Jus de pomme, 70 cl  
Rillettes de cerf aux carottes, 90 g  
Rillettes pur autruche 90 g  
Terrine de boeuf au chouchen, 130 g  
Terrine de pigeon, 180 g  
Toastine d'escargot nature, 90 g  
Rillettes de porc, 190 g  
Confiture de fruit, 230 g  
Miel toutes fleurs, 250 g  
L'amphore des papilles, 12 g

