



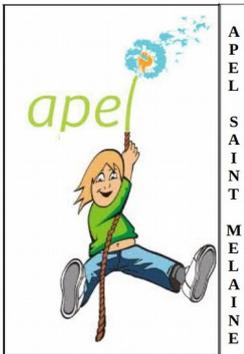
Chers Ami-Parents

Au vu du succès de la vente de l'année dernière pour financer le voyage de ski, nous la proposons cette fois-ci pour terminer de financer le projet « Bien vivre ensemble » de janvier.



BRIOCHE TRESSÉE NATURE 3 €
(poids 600g, délai de conservation 1 mois, peut se congeler)

Suggestion : si vous consommez une brioche par semaine les 4 pour 12€ et vous en aurez pour le mois.



Les brioches seront distribuées suivant l'organisation de l'entreprise Vitréenne



N'hésitez pas à en faire profiter votre entourage

Tourner la feuille 2 idées recettes vous attendent.



Pour réaliser un super goûter complet nous vous proposons les jus de pommes et pétillants du producteur :

Les Vergers du Mitan Cranne



Notre prochaine action : début Mai ventes d'étiquettes pour financer la sortie classe verte



COUPON A RETOURNER POUR LE 6/04/2021

Nom/Prénom : N° de tel :
Adresse :

Commande brioches : unit X 3€ = €
Commande Jus de Pomme : 1 L X 4€ = €
Commande Pétillant : 75cl X 6€ = €

Total :
.....€

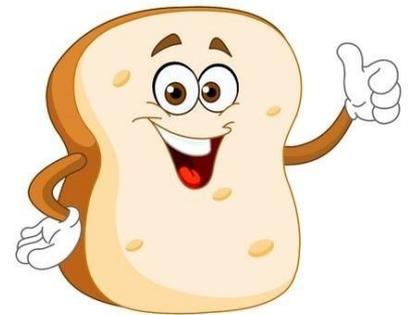
Merci de joindre votre règlement au coupon réponse et de le déposer dans la boîte aux lettres situé 13 rue du vieux moulin. Chèque à l'ordre de l'Apel Saint Melaine.

Merci pour votre participation, nous vous contacterons pour le jour de livraison.



Idée recette sucrée :

Brioche façon pain perdu : Mélanger 3 œufs avec 75gr de sucre vanillé et 240gr de lait ou crème. Imprégner les tranches de brioches de ce mélange et les cuire à la poêle avec une noisette de beurre. A la dégustation saupoudrer de sucre glace.



Idée recette salé :



Croque brioche au saumon ou jambon sec :

Mélanger délicatement 250gr de ricotta avec de l'estragon haché sel et poivre du moulin. Disposer un peu de mélange sur une tranche de brioche ajouter une tranche de saumon ou jambon sec un peu d'emmental râpé, disposer une autre tranche de brioche, un peu de mélange ricotta et d'emmental râpé. Cuire au four à 180°C pendant environ 15-20 min. Servir avec une petite salade verte et pour les plus gourmand un œuf au plat sur le dessus du croque Mr.

