

Les Huîtres

Pour vos Repas de Fêtes de Fin d'Année, l'APE de Bellecombe et l'APE du Collège des Bauges, vous propose des Huîtres de QUIBERON.

Nous proposons différentes tailles :

Huîtres spéciales n° 00 (grosses et grasses)	5 à 6 huîtres par kg
Huîtres moyennes n° 02	09 à 10 huîtres par kg
Huîtres plus petites n° 03	12 à 13 huîtres par kg



Le PRIX de vente est de 10 € / Kg avec une commande au minimum de 3 Kg

Producteur : Cyrille KERMORVANT

« Les Embruns de Quiberon »

*Découverte des Huîtres Creuses de la Baie de Quiberon...
L'élevage de l'Huître de la Baie de Quiberon a débuté dans les années 1970, la particularité de cet élevage est qu'il est l'un des seuls au monde à être en eaux profondes.
De par sa spécificité, elle est la seule Huître de pleine mer, riche en algues et en planctons.
C'est une Huître de caractère à la chair ferme et iodée, offrant un bel équilibre entre tonicité et subtilité.*



Date limite de commande le mercredi 14 DECEMBRE

Distribution à BELLECOMBE (salle des fêtes) LE JEUDI 22 DECEMBRE de 18h30 à 20h30

Paiement à la commande par chèque : à l'ordre de l'APE de Bellecombe ou à l'ordre de l'APE du collège (en fonction de votre choix), encaissé à la livraison.

Coupon Réponse : à déposer dans la boîte aux lettres de l'APE de bellecombe (à l'entrée de l'école de Bellecombe) **ou à déposer dans la boîte aux lettres de l'APE du Collège** (grille du collège)

NOM :

Téléphone :

Adresse :

Minimum 3Kg par Bourriche (possibilité d'avoir des bourriches de 4, 5,...Kg)	Quantité en Kg	Total à Payer (10 €/Kg)
Huitres n° 00		
Huitres n° 02		
Huitres n° 03		
Total		

Pour tous renseignements complémentaires n'hésitez pas à contacter:

Marie Hélène HAUGOU DEMANN

tel : 0627064340

Nathalie CAUSSE

tel : 0632427121

A diffuser sans modération, faites en profiter vos familles et amis