

Pour vos Repas de Fêtes de Fin d’Année, **l’APE de Bellecombe**, 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 »

***(Tarif inchangé)***

*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 13 DECEMBRE  
Distribution à l’Ecole de BELLECOMBE (Préau de l’école primaire)**

**LE JEUDI 21 DECEMBRE de 18h30 à 20h30**

Paiement à la commande par chèque à **l’ordre de l’APE de Bellecombe** encaissé à la livraison.

**Coupon Réponse : à déposer dans la boite aux lettres de l’APE de bellecombe ou nous contacter**

(Boite aux lettres à l’entrée de l’école primaire de Bellecombe)

NOM : Téléphone :

Adresse :

Imprimé par nos soins

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Minimum 3Kg par numéro**  **(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***