



DES RECETTES BIO POUR TOUS LES GOÛTS!

24 fiches recettes pour promouvoir les produits Bio bretons



Des fiches recettes et un présentoir (à poser et/ou à suspendre) sont désormais disponibles auprès d'Inter Bio Bretagne. Cet outil a été conçu pour permettre **des utilisations multiples et adaptées aux besoins des professionnels** tout en respectant les valeurs de la Bio. Ces fiches recettes sont également disponibles sans le présentoir pour une utilisation variée :

- ➔ Le respect de la saisonnalité des produits : 6 fiches par saison, pour un total de 24 fiches.
- ➔ Des utilisateurs multiples : magasins spécialisés (avec présentoir), professionnels par filière (intégration des fiches dans les colis, paniers, distribution sur les marchés, etc.), foires et salons, offices de tourisme, etc.
- ➔ La représentativité de chacune des filières à chaque saison.
- ➔ Des cibles variées : recettes pour les enfants ("Bambin Bio"), pour tous les jours, pour les jours de fête ("Gourmets Bio").

Outre la recette, ces fiches présentent également au verso des informations pédagogiques pour une meilleure connaissance de la filière Bio bretonne, des garanties liées au mode de production biologique, et des informations nutritionnelles relatives à chacune des recettes (validées par Brigitte FICHAUX, diététicienne). **Chaque fiche présente une information différente, soit 24 déclinaisons !**

	HIVER	PRINTEMPS	ETE	AUTOMNE
Bambin Bio	Tarte aux poireaux et thon pâte sarrasin	Pâtes aux légumes de saison	Salade estivale	Purée 4 couleurs
Gourmets Bio	Flan de saumon au céleri rave	Carré d'agneau à l'ail et aux artichauts	Porc haché aux aubergines	Poulet aux pommes et aux noisettes, sauce au cidre
Gourmets Bio	Gâteau breton pommes-kiwi et sa glace au chouchen	Rhubarbe en meringue et coulis de fraises	Pastillas aux framboises	Coupe d'automne
Recettes de tous les jours	Salade de chou rouge et pommes râpées	Salade printanière	Fromage blanc aux petits légumes et herbes fraîches	Salade de mâche et d'endives
Recettes de tous les jours	Médailon de veau aux endives	Grillade de bœuf aux asperges et pommes de terre nouvelles	Ratatouille bretonne	Gratin de potimarron
Recettes de tous les jours	Cake aux noix	Clafoutis aux cerises et amandes	Tarte aux pêches et aux fraises	Fondant aux poires

Visualisez les fiches recettes et le présentoir sur notre site Internet www.interbiobretagne.asso.fr (Espace professionnel, rubrique "Communication" puis "Outils de communication")



BON DE COMMANDE FICHES RECETTES

(MAJ 2 mars 2009)



ADRESSE DE FACTURATION :

STRUCTURE : NOM / Prénom du contact :
 Adresse : CP :VILLE :
 Tél : Fax : E-mail :

ARTICLES	QUANTITÉ <i>Indiquer le nombre de paquets souhaités. Seuls les présentoirs peuvent être commandés à l'unité</i>	TARIF TTC POUR 1 LOT OU 1 UNITE		TOTAL TTC <i>Frais de port facturés en sus*</i>
		TARIFS ADHERENTS IBB	TARIFS NON ADHERENTS	
Lot pour l'année : 1 Présentoir + Fiches recettes pour les 4 saisons <i>Conditionnement : 24 recettes par paquet de 50 unités</i>	lot(s)	60 €	85 €	
Fiches recettes pour les 4 saisons (sans présentoir) <i>Conditionnement : 24 recettes par paquet de 50 unités</i>	paquet(s)	49 €	71 €	
Une recette au choix <i>Conditionnement : paquet de 50 unités Merci d'indiquer le nom de la recette choisie</i>	paquet(s) <i>Nom de la recette :</i>	2,50 €	4 €	
Fiches recettes Printemps <i>Conditionnement : 6 recettes par paquet de 50 unités</i>	paquet(s)	13 €	18 €	
Fiches recettes Eté <i>Conditionnement : 6 recettes par paquet de 50 unités</i>	paquet(s)	13 €	18 €	
Fiches recettes Automne <i>Conditionnement : 6 recettes par paquet de 50 unités</i>	paquet(s)	13 €	18 €	
Fiches recettes Hiver <i>Conditionnement : 6 recettes par paquet de 50 unités</i>	paquet(s)	13 €	18 €	
Présentoir fiches recettes <i>Conditionnement : unité, L 38,5 x H 40,5 cm (voir visuel en haut à droite)</i>	unité(s)	11 €	14 €	

* A titre indicatif, il faut compter environ 16,50 € de frais d'envoi pour **1 Lot** présentoir + 24 fiches recettes (par paquets de 50 unités).