



**CHARDON**  
BLEU

04 76 87 45 08

[www.auchardonbleu.com](http://www.auchardonbleu.com)

Conjuguez repas équilibré et respect de l'environnement jusqu'au déjeuner avec nos plateaux Haute Qualité Environnementale.

Tous les éléments de nos plateaux (hors verre) sont **entièrement biodégradables.**

## NEWSLETTER AVRIL 2009

### LE PLATEAU DU MOIS

**Le plateau repas minute « Naïade » 15.74 HT**

Terrine de daurade sébaste aux pistaches

--

Suprême de saumon rôti, lentille verte et flan de carotte au cumin

--

Fromage

--

Tarte aux fraises

--

2 miches de pain et 1 bouteille d'eau de 50 cl



Retrouvez les menus sur notre site [www.auchardonbleu.com](http://www.auchardonbleu.com)

### En dégustation dans nos boutiques



#### Le cheesecake Fruits Rouges

Ricotta, mascarpone et sa tuile caramel à l'orange.

Demandez à le goûter lors de votre prochaine visite en boutique et faites nous part de vos impressions !



### A LA UNE !

Nous avons **augmenté le poids** de la baguette à 250g au lieu de ses 200 g habituels **sans en augmenter le prix.**

La baguette de 250g présente de nombreuses qualités :

#### ELLE SE CONSERVE MIEUX

→ Avec un poids de 250g, la baguette gardera son croustillant et sa fraîcheur plus longtemps.

#### ELLE EST PLUS SAVOUREUSE

→ Les arômes du pain apparaissent lors du temps de repos de la pâte. Un volume plus important permet de développer plus de goût.

### Le conseil du mois



Les nutritionnistes préconisent 250g de pain par jour et par adultes. Pour la santé de votre famille, préférez la baguette du Chardon Bleu pour des goûters et petits déjeuners plus équilibrés !