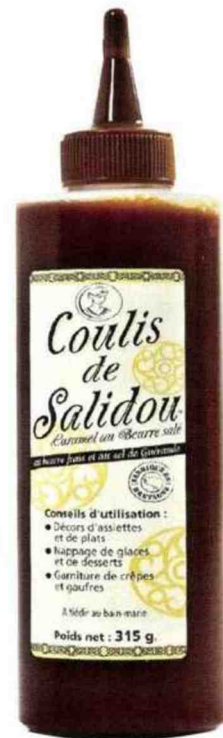




PRATIQUE





Food Atlantique



1. Des Traou Mad de Pontaven : le must de la galette bretonne au moment du café. **Biscuiterie Traou Mad, 2,95 euros** **2.** Un gâteau breton au caramel au beurre salé à partager en famille ou entre amis au moment du dessert. **Biscuit des Vénètes, 7,80 euros** **3.** Une bière 100 % bretonne à base de malt et de sarrasin. **Bièrre Britt, 2,40 euros l'unité** **4.** Des salicornes vinaigrées pour accompagner les grillades de poissons pendant l'été. **Cueillette en Baie de Somme, 6 euros** **5.** De la confiture artisanale de fraises de Plougastel pour agrémenter ses crêpes. **Confiture Muroise et compagnie, 5,50 euros** **6.** Du thon germon, le plus prisé, pour sublimer ses salades. **La Compagnie Bretonne, 6,80 euros** **7.** Du coulis de Salidou pour faire de vos sundae un vrai régal. **Maison d'Armorine, 6,95 euros** **8.** Une soupe de poisson artisanale pour cuisiner une délicieuse bouillabaisse. **La Paimpolaise, 5,20 euros** **9.** Des sardines à la tomate et aux deux piments à servir sur du pain grillé légèrement ailé au moment de l'apéritif. **La Belle-Iloise, 4,90 euros pièce** **10.** De l'huile de homard pour apporter une touche d'originalité à vos salades, mayonnaises ou écrasés de pomme de terre. **Croix Nature, 9,95 euros** **11.** De la rouille à la sétoise à étaler sur des croûtons pour agrémenter une soupe de poisson. **Albert Ménès, 3,90 euros**