



L'info

ÉTÉ

Spécialiste du repas livré



Nouveauté

Qualité

Tradition



LES PAINS BAGNATS

Pour les petits comme pour les grands, les pains bagnats SAGERE sont toujours très appréciés. Le pain est fabriqué par notre boulanger local et ils sont garnis pour nos cuisiniers : cela vous garantit un niveau de fraîcheur et de qualité optimal.

LES SALADES COMPOSEES

Chaque jour, nous vous proposons des salades composées en remplacement des plats complets : salade paysanne, assiette de salade piémontaise, salade William ...
Toutes ces salades sont très appréciées l'été, car elles sont rafraichissantes.
Entièrement confectionnées par nos soins, ces recettes ont été élaborées soigneusement pour le plaisir de vos papilles ! N'hésitez pas à les essayer.



LES REPAS BARBECUE

Pendant l'été, n'oubliez pas nos propositions de repas barbecue ! Nous vous proposons des plats différents chaque jour avec notamment : brochettes, saucisses, merguez... Ces viandes vous sont livrées crues pour que vous puissiez les faire cuire au dernier moment afin de les apprécier au mieux.



Bonne retraite, Pascal !

Pour ceux d'entre vous qui travaillent avec nous depuis de nombreuses années, vous avez peut-être déjà croisé **Pascal** lors d'une livraison !

A votre service **depuis 21 ans**, il quitte notre entreprise pour partir en retraite très prochainement. Au fil des années, il a su tisser des liens d'**amitié** avec de nombreux collègues et clients, il nous manquera.

Nous lui souhaitons une excellente retraite !!



Des compotes fabriquées en **France** c'est bien, avec des **fruits français** c'est mieux ! « *Charles et Alice* » transforme les fruits au cœur des vergers du Sud-Est de la France en utilisant des pommes 100% françaises.

Le Saviez-vous ?

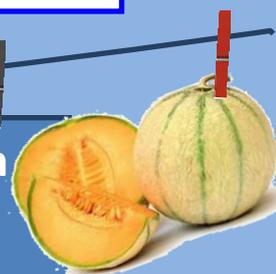
Toutes nos produits laitiers sont élaborés avec du lait 100% français.

Soutenons nos éleveurs !



Zoom sur le melon

Produit de saison estivale, rafraichissant qui peut se manger aussi bien salé, que sucré. On rencontre principalement le type Charentais, avec une chair orangée, riche en vitamines A et C.



La recette de l'Été !

Une recette fraîche pour des journées qui le sont moins ...

Pour 6 personnes :

- 1 melon
- 200g de feta
- 4-6 tomates
- Quelques olives noires dénoyautées

1. Couper l'ensemble des ingrédients en dés et les mélanger dans un saladier.
2. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer à votre convenance.
3. Laisser reposer quelques minutes au frais avant de servir.

En accompagnement nous vous recommandons : quelques tranches de charcuterie type Jambon de Montagne ou quelques grillades au barbecue.

Variantes :

- A essayer avec différentes variétés de tomates y compris les tomates cerises
- A présenter en verrines ou en brochette pour des apéritifs



Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

Tel : 03 44 07 – 30 80 ou 00 86 – Fax : 03 44 07 – 30 87 ou 98 80

