



Le nectar  
du potager.

## Votre traiteur

Pays des saveurs et des gourmandises

Identifié par les services vétérinaires n° : 33-167-257

## Le Nectar du Potager®

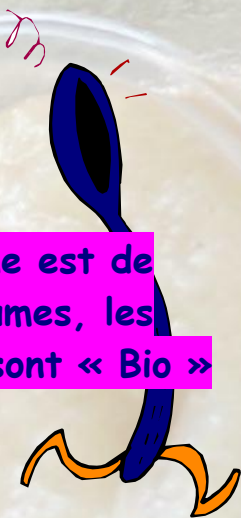
Claude Slattery  
À Bordeaux

[lenenectar.dupotager@wanadoo.fr](mailto:lenenectar.dupotager@wanadoo.fr)  
<http://nectarpotager.canalblog.com>

09.75.75.86.78 / 05.56.32.15.30  
06.08.222.717

Découvrez des produits cuisinés...  
de qualité et pleins de saveurs  
découvrez l'éco-gastronomie !

Au Nectar du potager la viande bovine est de  
notre région et « Bio », tous les légumes, les  
fromages, les céréales et les fruits sont « Bio »



## Menu de votre plateau-repas Du jeudi 16 septembre 2010

- **A Rillettes de cochon** « Le Capelin » comploté pendant 8 heures et écrasées à la fourchette comme il se doit. Les rillettes, sont présentées avec cornichon.
- **Dos de colin** sauce tapenade aux olives noires, chorizo et huile d'olives « Bio » accompagné de purées « Bio » carotte, patate douce et de pomme de terre.
- **Assortiment de fromage de chèvre** de Saint-Agne, entre Bergerac et Sarlat.
- **Mousse de pommes « Bio » caramélisées** avec des épices, et miel bio de Guérande. Cette compote est servie avec une marmelade d'abricot maison « Bio »

Le nectar du potager  
vous souhaite bon appétit

