

LES REPAS

Notre Association fait appel à un traiteur qui assure, chaque jour, l'ensemble des repas : du petit déjeuner au dîner. Plusieurs formules vous sont proposées le midi, soit le plateau repas, soit la poche pique-nique, à chacun de choisir selon son appétit afin d'éviter le gaspillage de denrées.

➤ Le service

Les déjeuners sont distribués sur le lieu prévu pour le pique-nique (la plupart du temps dans la campagne).

Les Petits Déjeuners et les Dîners (chauds) sont servis dans les villes étapes (en salles ou chapiteaux, selon la météo) sous forme de plateaux self, boisson comprise.

ATTENTION ! depuis 2011, le Tro-Breiz adhère au geste « Eco responsable ».

N'oubliez pas de venir équipés de vos propres couverts

(fourchette, couteau, cuillères, gobelet écocup).

Vous pourrez également vous en procurer à la boutique Tro-Breiz !

Naturellement, vous pouvez assurer par vous-même, en partie ou en totalité, la préparation de vos repas, toutefois, nous vous recommandons de préparer votre ravitaillement la veille, afin d'éviter tout retard le lendemain matin.

Le traiteur propose aussi un service « petite boutique », friandises, gâteaux, fruits, café, thé, voire de la soupe, boissons fraîches...

Pour ceux qui choisissent la formule « pension complète », c'est à dire le service des repas tout au long des 6 journées, nous vous conseillons, dès à présent, de bien vouloir nous renvoyer le tableau de commande ci-joint, accompagné de votre règlement le plus tôt possible et dans tous les cas **avant le 13 Juillet dernier délai**, date après laquelle nous ne serons plus en mesure de prendre d'autres commandes. **Vous trouverez les menus 2017 au verso de cette feuille.**

Les tickets vous seront remis au moment du départ au Point i.

Vous devez impérativement être muni de votre ticket correspondant au jour et à la prestation servie pour retirer votre repas. **NOTEZ VOTRE NOM SUR VOTRE CARNET et VOS INITIALES SUR CHAQUE TICKET !**

Si durant la semaine de marche, vous souhaitez mettre en vente un de vos tickets, un tableau sera à votre disposition au Point i pour trouver un acquéreur ! Seules les annulations totales seront prises en charge pour l'aide à la revente par l'équipe du Point i.

Nous acceptons les chèques vacances. De plus, il vous est possible de faire plusieurs chèques en nous précisant au dos les dates auxquelles vous souhaitez l'encaissement.

Le Secrétariat : tobreiz.secretariat@orange.fr

Tableau de commande des repas ETE 2017.

Nom :	Lundi 31 juillet	Mardi 1 août	Merc. 2 août	Jeudi 3 août	Ven. 4 août	Sam. 5 août	Nombre de Repas	TOTAL En €	
Prénom :									
Petit déjeuner	X	X 6.00	X 6.00	X 6.00	X 6.00	X 6.00			
Sachet Pique-Nique	X 8.00	X 8.00	X 8.00	X 8.00	X 8.00	X 8.00			
ou Plateau Repas midi	X 11.30	X 11.30	X 11.30	X 11.30	X 11.30	X 11.30			
Dîner soir	X 13.50	X 13.50	X 13.50	X 13.50	X 13.50	X 13.50			
Sachet Repas samedi soir (à emporter)							X 11.00		
TOTAL REPAS à PAYER							 €	

Partie réservée au secrétariat

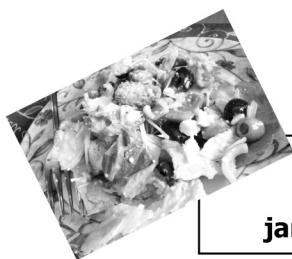
ATTENTION !
Si annulation totale, après le 13 JUILLET,
 les tickets ne seront remboursés
 (-15% de frais) courant septembre
et uniquement en cas de REVENTE
 avant, ou durant la semaine de marche.

LES MENUS 2017

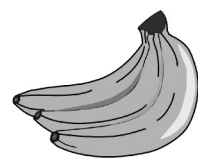
Petit déjeuner

Café/Thé/Chocolat - Lait - Boisson orange - Céréales
Pain (1/3 de baguette) - 1 Viennoiserie - 1 micro Confiture - 1 micro Beurre

Déjeuner	Sachet pique-nique	Dîner
Compris : 65 gr de pain + micro beurre Boisson (¼ eau ou ¼ vin ou ¼ cidre / ou ¼ Breiz cola)	Compris : 65 gr de pain + micro beurre Boisson (¼ eau ou ¼ vin ou ¼ cidre / ou ¼ Breiz cola)	Compris : 50 gr de pain Boisson (¼ eau ou ¼ vin ou ¼ cidre / ou ¼ Breiz cola)
31/07 Haricot verts et thon Rôti de bœuf accompagné d'une salade mixte : semoule et légumes Saint Paulin / compote multi fruits	31/07 Salade niçoise au thon Saint Paulin Compote de fruits / quatre quarts	31/07 Salade vitaminée aux légumes Pâtes à la bolognaise Tomme de Bretagne / flan parisien
01/08 Carottes râpées / Œuf dur Pavé de saumon à l'oseille Salade Louisiane (riz/tomate/poivron/ananas) Yaourt Nature et sucre / Muffin	01/08 Duo de céleri / carottes / œuf dur / Terrine de volaille Emmental Pomme / Muffin	01/08 Macédoine à la Russe ½ Jambonneau à l'ancienne Embeurrée de Choux / Mousseline de Pommes de terre / camembert / Riz au caramel
02/08 Salade de Cervelas et vinaigrette Filet de volaille / Haricots beurre et pâtes à la crème Saint Nectaire / Far breton	02/08 Salade de pâtes et cervelas Saint Nectaire Fruit Far breton	02/08 Salade bicolore melon/pastèque Couscous Fromage de chèvre / Fruit
03/08 Salade Louisiane / saucisson sec/vinaigrette Poulet rôti / pommes chips Emmental / semoule de lait	03/08 Salade Louisiane et dés de volaille Fromage croûte noire Brownies Noix de Pécan Compote multi-fruits	03/08 Terrine de la mer Blanc de poulet à la crème Pomme paillasson et jardinière Bleu d'Auvergne Tarte Saison
04/08 Salade Arlequin Roti de porc/Taboulé oriental Fromage blanc nature et sucre Banane	04/08 Taboulé oriental et confit de porc Fromage Banane Brownie	04/08 Salade Italienne Filet de lieu à la bretonne / Riz aux petits légumes Brie / Beignet aux pommes
05/08 Betteraves rouges et rondelle de saucisson à l'ail Emincé de volaille à la graine de moutarde / Tortellini Fromage persillé Crème dessert	05/08 Terrine de campagne Haricots beurre et pâtes à la crème Fromage persillé Crème dessert au beurre salé Madeleine	05/08 Salade aux trois légumes Echine de porc méridionale / pommes paillasson Fromage blanc et confiture / Fruit

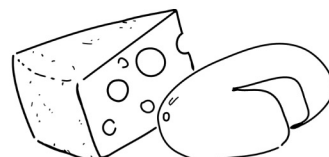
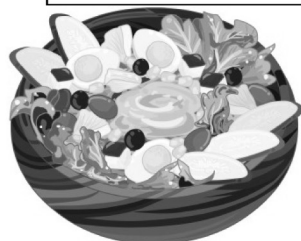


Salade Italienne :
Tomate, mozzarella,
jambonneau, salade verte



Salade Louisiane :
Riz, tomate, poivron, ananas

Salade Arlequin :
Carotte râpée, tomate, céleri



Macédoine à la Russe :
Macédoine de légumes, thon

