

# Panier découverte des producteurs locaux et bio



La composition du panier de producteurs locaux est ajustée en fonction de la saisonnalité et des disponibilités des produits.

## Le panier peut contenir :

- Un apéritif : pain + tartinable + fromage
- Un plat léger : soupe + tartine ou plat mijoté ou tarte/tourte salée + salade ou galette + salade ...
- Un dessert : tarte aux fruits de saison, salade de fruits, yaourt –miel - noix, dessert maison....
- Une boisson : un jus de pomme, un cidre ou une bière

## Les producteurs et leurs produits bio :

- Pain et tourtes : Bara mod Kozh (Lignol) ou Dilodélices (Lignol)
- Tartinables et soupes : Au Caract'Terre de Cochon (Bubry), la Marmite bretonne (Plougoumelen)
- Fromages et yaourts : Ferme de Kérourin (Ploërdut), Ferme du Pont de l'angle (Burby), Paul Padovani produits de brebis (Bubry)
- Légumes : Ona'turel (Plouay), Ferme de Pestigo (Quistinic)
- Volaille et oeufs : GAEC la Poule mouillée (Plouay)
- Poisson : Boucanerie du Blavet (Languidic)
- Farine : Ferme du Lannic (Ploërdut)
- Fruits : Verger du Plessis (Inguiniel), Jardins de Cilou (Cléguérec)
- Miels et fruits/légumes du jardin : La Fontaine Airmeth (chez nous) !
- Jus de pommes et cidre : la Malvoisine (Ploërdut)
- Bières de micro brasseries : Bières du cercle (Lignol), Grobul' Factory (Mellionec), Saint Georges (Guern)

## Tarifs :

17€ / adulte

12€ / enfant

## Conditions de réservation :

Dès votre réservation d'hébergement

La Fontaine Airmeth  
4 kerio – 56160 PLOËRDUT  
+33(0)9 54 42 22 22  
[reservation@fontaine-airmeth.com](mailto:reservation@fontaine-airmeth.com)  
[www.fontaine-airmeth.com](http://www.fontaine-airmeth.com)

