



**Reizh'ervez votre soirée !**  
Le Jeudi 1<sup>er</sup> Juin à partir de 18h30  
au Lycée Hôtelier Notre Dame à Saint-Méen-le-Grand  
**Nombre de places limité**



Venez découvrir les saveurs **Be Reizh\***, la marque des produits Bio et bretons, autour d'un accord de mets et vins Bio lors d'un dîner "*bistronomique*" 100% Bio orchestré par Corentin Genuit, jeune Chef et parrain de la marque Be Reizh.

Corentin et son équipe vous proposent de partager une expérience culinaire unique : l'alliance du savoir-faire hôtelier et de produits de qualité Bio et bretons. Le service sera mis en scène par la classe "Mention sommellerie" tout au long de la soirée.

La soirée sera rythmée par la présentation des produits servis et du vin Bio sélectionné par les élèves en partenariat avec la "Cave Franck Pinard".

## Déroulement de la soirée

Accueil des convives, cocktail à base de cidre

**Le P'tit Fausset\*\*** et mises en bouche créées pour l'occasion (farine **Minoterie Prunault\*\***)

Présentation de Be Reizh, la marque partagée pour les produits Bio et Bretons

Dîner

Tarif : 45 €



## Au menu !

- Velouté d'été - **La Marmite Bretonne\*\***
- Entre Terre et Mer - avec de la truite bretonne fumée **Les Saules - Fumoir Des Vallons\*\***
- Rôti et confit de cochon fermier **Kervern\*\*** et symphonie de légumes
- Déclinaison de fromages
- Fraîcheur de fraises bretonnes - Glace **Jampi Glacier\*\***
- Café d'orge - **Krazan / L'Orgé\*\***

Un verre de vin Bio sélectionné par les élèves en sommellerie accompagnera chaque plat

\* **Etre juste**

\*\* **Entreprises partenaires Be reizh**

Pensez à retourner votre demande de réservation !

Avant le 30 mai 2017

## Demande de réservation (obligatoire - avant le 30 mai)

A renvoyer au secrétariat du lycée hôtelier Notre Dame à [c-cassier@lyceehotelier-nd.org](mailto:c-cassier@lyceehotelier-nd.org)

**Tarif : 45€ par personne**

**Règlement à adresser à** (à l'ordre du Lycée Hôtelier Notre Dame) :

Lycée Hôtelier Notre Dame  
Secrétariat  
Rue de Dinan  
35290 Saint-Méen-le-Grand

Nom / Prénom : ..... Fonction : .....

Structure : .....

Adresse : .....

E-Mail : ..... @ .....

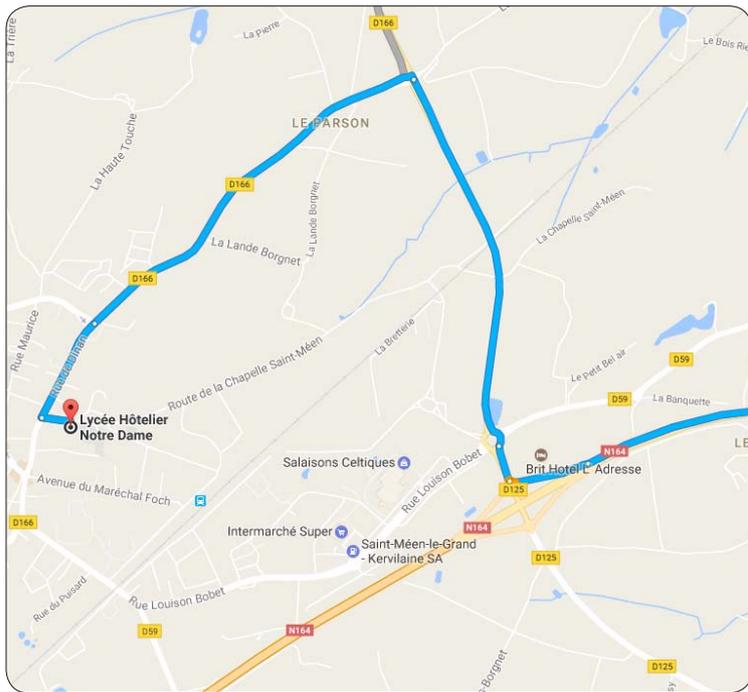
*Souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines rencontres et animations proposées par IBB  
OUI - NON (rayer la mention inutile)*

**Participera au dîner "bistronomique" Be Reizh le jeudi 1<sup>er</sup> juin**

Nombre de participants à préciser : .....

Ne participera pas, mais souhaite être contacté pour connaître les modalités pour devenir partenaire de la marque Be Reizh

## Plan d'accès

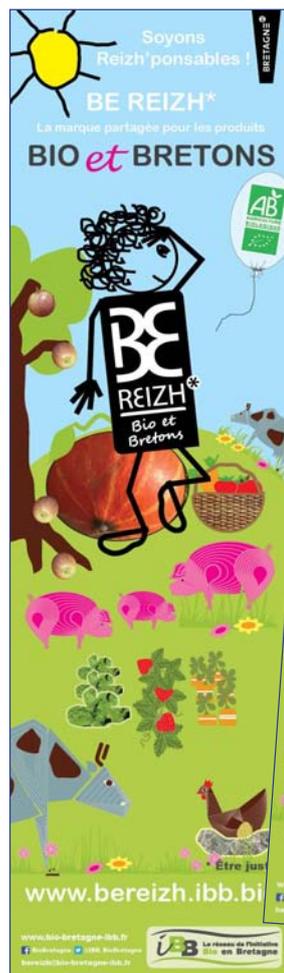


Votre contact à IBB :

Maryline LE RUYET

Tél. : 02 99 54 03 36

[maryline.le.ruyet@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:maryline.le.ruyet@bio-bretagne-ibb.fr)



INITIATIVE **BIO** BRETAGNE (IBB)

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

2, square René Cassin | Les Galaxies | 35700 RENNES | Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

[contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr) | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

