

# Les tartines de Ludivine

---



« S'Offrir une vraie tartine »

Le concept est de proposer des tartines « Slow Food » càd composées de produits régionaux et/ou achetés dans les commerces locaux.

Le petit PLUS est que vous choisissez votre base de pain (dans notre variété) et vous composez votre sandwich avec les ingrédients que vous souhaitez.

**Inspirez-vous de nos idées et surtout laissez –nous les vôtres**

=> la tartine de Léopold = Fromage de chèvre de Thoricourt , sirop de Liège , noix

=> la tartine de Luigi = Mozzarella, tomates , basilic , roquette

=> la tartine de Pedro = Crevettes, avocat , piment

=> la tartine de Tara = Blanc de poulet , curry, oignon rouge , raisin

=> la tartine de Björn = Saumon fumé, pesto, fromage frais, aneth , jus de citron , échalotes

=> la tartine de Klaus = Saucisse de Francfort, chou râpé, oignons frits , ketchup, moutarde

=> la tartine de Tracy = Pain de seigle , pastrami , mayonnaise, moutarde

=> la tartine d'Eduardo = Thon à la portugaise, cœur d'artichaut , pignon de pin, menthe

=> la tartine de Yannis = Fromage fêta, tzatziki, tapenades d'olives, concombre

=> la tartine de Yasmina = Kebab, caviar d'aubergine, courgette , poivron grillé, houmous

=> la tartine de Paco = Chorizo, fromage Manchego,

=> la tartine de Luca = Jambon de Parme, parmesan , roquette, tomates confites , huile d'olive

=> la tartine de Malee = Poulet, sauce soja , sésame , carotte râpée , fèves germées , coriandre

=> la tartine de Jeff = Fromage, blanc, radis, ciboulette, oignons

=> la tartine de gillou = Américain préparé , œuf, tomate, cornichon

Le prix : 2,50€/la tartine 5€/la baguette.

Au plaisir de vous faire plaisir **Le comptoir du pain**