

# PIQUE-NIQUE

des artisans des bords de Loire

[www.lepique-nique-des-artisans.com](http://www.lepique-nique-des-artisans.com)

PRODUITS  
LOCAUX

A vélo, à pied, à cheval, pour une sortie champêtre sur les bords de Loire, emportez un authentique pique-nique du terroir. Composé de spécialités locales préparées pour vous par un artisan, il recèle des trésors de gourmandise.



## MONTJEAN-SUR-LOIRE

### PIQUE-NIQUE de la boulangerie Au Fournil du Val de Loire

Rillettes **ou** pâté de campagne du boucher de Montjean, petit pain maison

Sandwich au mulot de Loire fumé, concombre, radis et crème à la moutarde safranée, baguette aux graines

Chausson au citron spécialité maison **ou**  
Chausson aux prunes spécialité angevine en saison

Eau minérale 50cl

10€

**Pour commander votre pique-nique**  
avant 18h00 la veille pour le déjeuner  
avant 10h00 le matin pour le repas du soir

**Tél. 02 41 39 03 87**

**Le magasin est ouvert**

Lundi, mardi, jeudi : 7h00-13h30 et 15h00-19h45.

Vendredi, samedi : 7h00-19h45 et dimanche 7h00-18h00

**Fermé le mercredi**

et du 22 juillet au 9 août 2015 (congés)

**Au Fournil du Val de Loire**

Magalie and Pascal Renou

26, Avenue Jeanne d'Arc

49570 MONTJEAN-SUR-LOIRE



**Produits locaux:** mulot de Loire fumé l'Anguille Argentée et charcuterie de la Boucherie Laurent Vigant **Montjean sur Loire**, moutarde Le Prince de Safran **Saint-Sauveur-de-Landemont**, crème fraîche Gaec Fortemaison **La Pommeraye**, farine du Moulin Evelia **Andrezé**

Les artisans des bords de Loire s'engagent à vous proposer un pique-nique 100% artisanal composé de spécialités maison mettant en valeur des produits locaux, frais et de saison dans un emballage pratique et écologique.



# PIQUE-NIQUE

des artisans des bords de Loire

[www.lepiquequedesartisans.com](http://www.lepiquequedesartisans.com)

LOCAL  
PRODUCTS

On a day out by the Loire, whether you're biking, riding, boating or walking, why not try our « artisan » picnics ? Prepared with fresh local products in an ecological packaging, they are a treasure trove of tasty recipes and artisan specialities.



## MONTJEAN-SUR-LOIRE

### « Au Fournil du Val de Loire » boulangerie's PICNIC

Potted pork rillettes or country pâté  
from our Montjean butcher with our bread

Seeded baguette with smoked Loire  
mullet, cucumber and radish in a  
safran mustard cream sauce

Lemon turnover baker's speciality or  
Plum turnover local speciality in season

50cl mineral water

10€

### To order your artisan picnic

Before 6 pm the previous day for a lunch picnic

Before 10 am on the day for an evening picnic

**Tel. 02 41 39 03 87**

### Opening hours

Monday, Tuesday, Thursday: 7.00am-1.30pm and 3.00  
pm-7.45pm Friday, Saturday: 7.00am-7.45pm,

Sunday: 7.00am-6.00pm. **Closed Wednesdays and  
22th July to 9th August 2015** (holidays)

### Boulangerie **Au Fournil du Val de Loire**

Magali and Pascal Renou

26, Avenue Jeanne d'Arc

49570 MONTJEAN-SUR-LOIRE



**Local products:** smoked Loire mullet from l'Anguille Argentée,  
and charcuterie from Boucherie Laurent Vigant **Montjean sur  
Loire**, mustard from Le Prince de Safran **Saint-Sauveur-de-  
Landemont**, crème fraîche from Gaec Fortemaison **La  
Pommeraye**, flour from Moulin Evelia **Andrezé**

**The Loire-side artisans** are committed to serving a **100% artisan picnic** including house specialities and traditional recipes using **fresh, local, products** in a **biodegradable or recyclable packaging** respectful of the environment.

