



« Les huitres de Fanny et Charles » installés en Normandie, avec seulement 2 ha, le couple mise sur la qualité plus que la quantité. Leur huître brassée par la mer est charnue, bien ronde, dure en coquille, blanche et nacrée. « *Il faut la déguster nature avec un trait de citron* » conseille Fanny.



La qualité de leurs huîtres a été récompensée par **la médaille d'or au concours général agricole 2019**, organisé en marge du salon de l'agriculture.

Nous avons rencontré Fanny et Charles et avons le plaisir de vous proposer leurs produits pour les fêtes de fin d'année.

Les bénéfices serviront à financer les projets de l'école d'Hymont.

Garantie fraîcheur avec une livraison en 24h !

**Retrait sur le parking de l'école le 20 décembre de 16h00 à 18h30.**

HUITRES N°2	2 kg (minimum 24 huitres)	22€
HUITRES N°3	2 kg (minimum 24 huitres)	20 €

### Coupon retour

Nom : ..... Prénom : ..... N° Tel : .....

Règlement par chèque à l'ordre de La Tête et les jambes avant **le 15 décembre**

	Quantité	Prix unitaire	TOTAL	Je commande + de 2 kg. Je souhaite grouper l'ensemble dans 1 seule bourriche
<b>HUITRES N°2</b> 2 kg (minimum 24 huitres)		22 €		OUI - NON
<b>HUITRES N°3</b> 2 kg (minimum 24 huitres)		20 €		OUI - NON