

# JE PRÉPARE MON PIQUE-NIQUE



## MENU 1

\* Toutes nos propositions de pique-nique sont servies avec de l'eau du robinet à volonté!

**3.80**  
PRIX CHF



## MENU 2

\* Toutes nos propositions de pique-nique sont servies avec de l'eau du robinet à volonté!

**4.50**  
PRIX CHF



## MENU 3

\* Toutes nos propositions de pique-nique sont servies avec de l'eau du robinet à volonté!

**3.70**  
PRIX CHF



## MENU 4

\* Toutes nos propositions de pique-nique sont servies avec de l'eau du robinet à volonté!

**2.10**  
PRIX CHF



## MENU 5

\* Toutes nos propositions de pique-nique sont servies avec de l'eau du robinet à volonté!

**2.70**  
PRIX CHF



## MENU 6

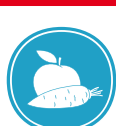
\* Toutes nos propositions de pique-nique sont servies avec de l'eau du robinet à volonté!

**3.90**  
PRIX CHF

**GRATUIT!**



**L'EAU EST LA  
BOISSON LA PLUS  
DÉSALTÉRANTE,  
ELLE EST SAINTE  
ET À UN PRIX  
IMBATTABLE!**



## POUR COMPLÉTER MON MENU, JE CHOISIS:



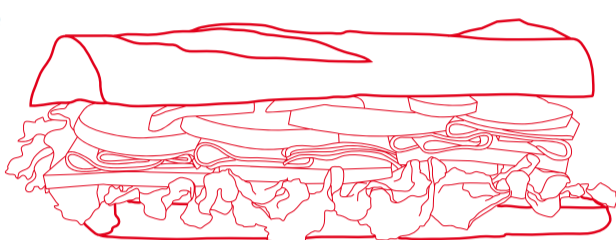
- 1 gros ballon aux céréales
- 2 belles feuilles de salade
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 noisette de beurre
- 4 à 6 tranches de viande séchée
- 2 à 3 cornichons ou 1 concombre au vinaigre



### MENU 1



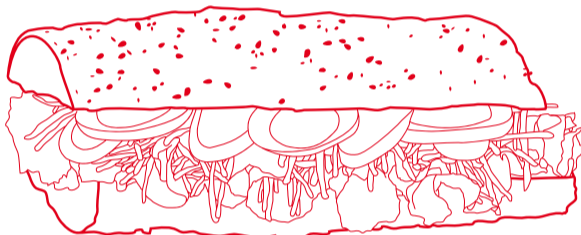
- ½ baguette de pain blanc
- 4 belles feuilles de salade
- 1 c. à c. de moutarde
- 4 tranches de jambon de dinde
- 4 lamelles de Gruyère
- ½ tomate en rondelles
- 6 cornichons ou 1 concombre au vinaigre



### MENU 2



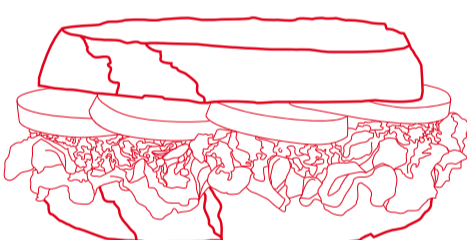
- ½ baguette rustique
- 4 belles feuilles de salade
- 1 c. à c. de moutarde
- 2 c. à c. de fromage à tartiner
- 2 œufs durs
- ½ carotte râpée
- 6 cornichons ou 1 concombre au vinaigre



### MENU 3



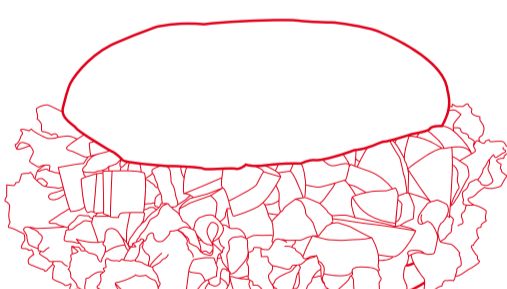
- 2 belles tranches de pain noir
- 1 c. à c. de moutarde
- 2 belles feuilles de salade
- 1 petite boîte de thon mélangé avec 1 c. à c. de séré et du jus de citron
- ½ tomate en rondelles



### MENU 4



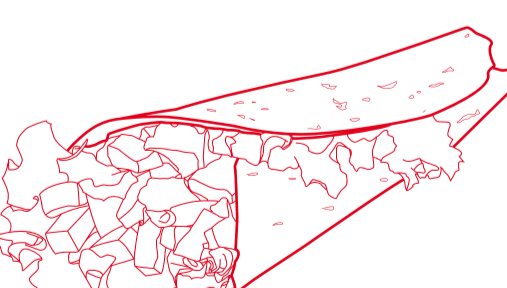
- 1 pain kebab
- ½ tomate coupée en dés
- ½ boule de mozzarella
- 2 belles feuilles de salade
- 1 c. à c. de moutarde et 1 c. à c. de séré



### MENU 5



- 1 tortilla complète
- 2 belles feuilles de salade
- 3 c. à s. de poulet cuit émincé à mélanger avec du séré, du jus de citron et de l'huile
- ½ tomate en rondelles



### MENU 6



**PRENDS LE TEMPS DE SAVOURER TON MENU! ... ET DE COMPTER TES ÉCONOMIES!**

