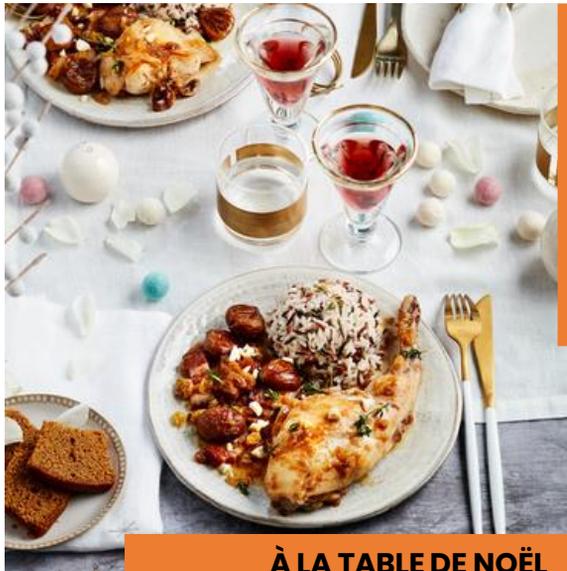


À table avec
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —

**ET SI ON CUISINAIT DU LAPIN
POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?**

Pour les Fêtes de fin d'année, **LOEUL & PIRIOT** propose deux recettes inédites à tester à Noël et au Nouvel An pour étonner ses convives et enchanter leurs papilles avec des plats de lapin tout en gourmandise et raffinement.



**À LA TABLE DE NOËL
LOEUL & PIRIOT
LAPIN AU MIEL ET AUX ÉPICES**

LA GAMME FESTIVE LOEUL & PIRIOT 2023

- Rôtis de lapin farcis au foie gras et aux figues
- Rôtis de lapin farcis aux morilles
- Lapin mariné aux cèpes

En GMS, rayons libre-service et traditionnel



**DU LAPIN POUR LES FÊTES,
BONNE IDÉE POUR JOUER LA CARTE DE L'ÉQUILIBRE...**

Le lapin est une viande avec un bon équilibre en acides gras (le lapin est plus riche en acides gras oméga3 que le poulet* ou le porc*). Parce qu'elle est modérément chargée en graisses (selon les morceaux), la viande de lapin est une bonne alternative pour compenser les excès d'autres mets festifs !

* Etude nutritionnelle de la viande de lapin (2016) réalisé par SPRIM.



**À LA TABLE DU NOUVEL AN
LOEUL & PIRIOT
RISOTTO DE LAPIN
AUX MORILLES ET CHAMPAGNE**

Découvrez encore plus de recettes sur
www.lapin-et-papilles.fr