



Pour passer commande c'est par ici...

- Passez commande directement sur notre site pikoupanez.fr ou auprès de nos revendeurs (liste disponible sur notre site) et faites-vous livrer à votre adresse.

- Ou rendez-vous visite pour un retrait drive à la conserverie Pikoù Panez :
Z.I. de Restavy
7 rue Jean Brito
(à côté de Blanc Brun)
56240 PLOUAY

AU CAS OÙ :

Pour plus d'informations sur vos commandes vous pouvez également nous contacter :

Par téléphone :
02 97 21 11 95
06 84 35 36 72

Ou par mail :
bavardons@pikoupanez.fr

Et pour suivre nos actus c'est par là !

Sur  Facebook,  Instagram ou  Twitter :

[PIKOU.PANEZ.BZH](https://www.pikoupanez.fr)

PIKOU PANEZ

Plus d'informations sur
www.pikoupanez.fr

PIKOU PANEZ



Conserverie Artisanale & Familiale

Pikou Panez c'est une conserverie artisanale, familiale et bretonne... Unique en son genre!



Pikou Panez, c'est une rencontre et une grande histoire d'amour entre Julien, chef pâtissier, & Delphine, tous deux passionnés du goût et des découvertes culinaires.

Ensemble, nous créons des recettes audacieuses et originales. Puis nous concoctons, mijotons, popotons, mettons en bocaux et expédions nos produits depuis notre atelier à Plouay.

Notre promesse : celle du goût retrouvé !

Notre Philo-Panez-ophie ? Assaisonner votre vie d'espièglerie!

Dans un bocal Pikou Panez, on trouve :



Des produits de saison



Aucun additif



Une étiquette en papier Imprim'vert



Des recettes audacieuses et originales!



Des ingrédients locaux en circuit-court



Du verre recyclable ou réutilisable

MAIS AUSSI :

- Des légumes cultivés et récoltés de façon raisonnée, avec amour et respect de la terre par nos maraîchers
- Une certification AB quand elle a du sens
- Une récupération des invendus pour des recettes uniques « anti-gaspi »!

Dans la famille espiègle, je voudrais... Les caramels, les pâtes à tartiner, les pickles, les sauces, les condiments, les tartinades, les soupes ?

Bonne pioche! Retrouvez les goûts de votre enfance avec nos pâtes à tartiner noix de coco ou noisette, savourez vos pâtes avec nos pestos végétaux ou nos sauces comme les faisait mamie.

Nos pickles relèveront vos sandwichs, salades, raclette ou même vos apéros, que vous pourrez également compléter avec nos tartinades ! Et pour les fans de barbecue, nos ketchups de betteraves, de carottes, de tomates vertes ou le classique tomate sont une pure découverte, dont vous ne pourrez plus vous passer !

Pikou Panez vous propose toute une gamme de produits pour vous accompagner tout au long de votre journée...

Pour des moments espièglement bons :)

ET SINON :

Nous collaborons avec la Laiterie Kerguillet (maison fondée en 1920) pour le beurre et la crème bio. Avec nos maraîchers locaux et en culture raisonnée ou bio. Pour les épices, nous travaillons également avec les Epices Corlou (le chef hennebontais Didier Corlou), et pour le café et le thé avec L'Atelier Café d'Orient.

Kezako Pikou Panez ?!



Les pikou-panez, ou autrement dit les «points de panais» sur le bout du nez, voilà une caractéristique qui décrirait bien le peuple Celte, indiscipliné, fier et râleur !

Leur réputation n'est plus à faire, et on ne vous chachera pas leur

sérieux attrait pour la ripaille !

Et pour ce faire, voici la liste des ingrédients : une tribu de bons amis, un goût pour la franche camaraderie et la rigolade, et bien sûr une assiette et un verre bien remplis !