

Brochettes de Gambas
Verum ad istam omnem

3/3 450 ml

Ingrédients : 2 grosses gambas crues (Picard), 120 gr d'Eby cuit, 3/4 quartiers de tomates de tomates confites (tour de main), 1/2 CAS d'huile d'olive, 1 CAC de vinaigre de xérès, quelques feuilles de roquette, 1/2 gousse d'ail.

isti suspicione locum, fuit primum ipsius pudore, deinde etiam patris diligenter disciplinaque munera. Qui ut huic virilem togam dedit nihil dicam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos existimatis; hoc dicam, hunc a patre continuo ad. isti suspicione locum, fuit primum ipsius pudore, deinde etiam patris diligenter disciplinaque munera. Qui ut huic virilem togam dedit nihil dicam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos. Qui ut huic virilem togam dedit nihil dicam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos

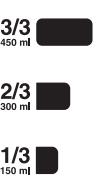
Le truc en plus ou en moins
icam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos existimatis; hoc dicam, hunc a patre continuo ad

existimatis; hoc dicam, hunc a patre continuo ad

1

Dimensions livret fermé et découpé:
77 x 170 mm

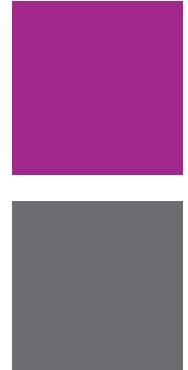
< Présentation type



monbento

monbento®

monbento.com



Picto pour le n° de caissettes utilisées. A noter si plusieurs caissettes pour 1 recettes,
Toujours aligner sur la gauche.

Typo:
Corbel

titre: 16pt bold
sous titre: 11 pt regular

Ingrédients : 8pt bold + texte regular

Explications : 8pt regular

Le truc en + : 8pt bold
+ texte regular

Brochettes de Gambas
Verum ad istam omnem

3/3 450 ml 2/3 300 ml 1/3 150 ml

Ingrédients : 2 grosses gambas crues (Picard), 120 gr d'Eby cuit, 3/4 quartiers de tomates de tomates confites (tour de main), 1/2 CAS d'huile d'olive, 1 CAC de vinaigre de xérès, quelques feuilles de roquette, 1/2 gousse d'ail.

isti suspicione locum, fuit primum ipsius pudore, deinde etiam patris diligenter disciplinaque munera. Qui ut huic virilem togam dedit nihil dicam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos existimatis; hoc dicam, hunc a patre continuo ad. isti suspicione locum, fuit primum ipsius pudore, deinde etiam patris diligenter disciplinaque munera. Qui ut huic virilem togam dedit nihil dicam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos. Qui ut huic virilem togam dedit nihil dicam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos

Le truc en plus ou en moins
icam hoc loco de me; tantum sit, quantum vos existimatis; hoc dicam, hunc a patre continuo ad

existimatis; hoc dicam, hunc a patre continuo ad

1

Présentation Bento
en situation.
Sur fond blanc.

N° de la recette

Visuel

Schéma d'implantation des visuels

