



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Salade d'été, vinaigrette  
au vinaigre à la pulpe  
de framboise*



POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 15 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 2 càs de vinaigre à la pulpe  
de framboise  
- Poivre de Madagascar Popol  
- 1 càc de moutarde tradition Popol  
- 6 càs d'huile d'olive  
vierge extra Popol

- 4 nectarines  
- 250 g de billes de mozzarella  
di Buffala  
- 200 g de tomates cerises  
- 1 petite barquette de framboises  
- 1 bouquet de basilic  
- 1 càc de baies roses concassées



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire  
de vinaigre à la pulpe  
de framboise

Contenance : 250 ml

## Salade d'été, vinaigrette au vinaigre à la pulpe de framboise

### POUR LA VINAIGRETTE

1. Dans un bol mélangez le vinaigre à la pulpe de framboise avec le poivre et la moutarde.

2. Versez l'huile d'olive en filet tout en fouettant au fur et à mesure. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

### POUR LA SALADE

3. Rincez les nectarines et coupez-les en fines lamelles.

4. Coupez les billes de mozzarella en deux, faites de même avec les tomates cerises.

5. Dans une assiette plate, dressez harmonieusement les lamelles de nectarine, les demi-billes de mozzarella et les tomates cerises.

6. Disposez les framboises et les feuilles de basilic frais. Assaisonnez de baies roses concassées et de vinaigrette à la framboise.

7. Servez aussitôt.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Tartelettes de maquereaux  
marinés au vinaigre à la pulpe  
de poivron rouge*



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

DIFFICULTÉ ★★★

- 180 g de beurre mou
- 1 petite càc de sucre
- 1 petite càc de fleur de sel Popol
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl de lait
- 200 g de farine
- 50 g de parmesan

- 4 càs de vinaigre à la pulpe de tomate et de poivron rouge
- 2 càs de miel
- 3 filets de maquereau

- 150 g de Philadelphia
- 1 petit bouquet de ciboulette
- poivre de Kampot Popol
- piment d'Espelette
- Le jus d'un 1/2 citron



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire  
de vinaigre à la pulpe de  
tomate et de poivron rouge  
Contenance : 250 ml

## Tartelettes de maquereaux marinés au vinaigre à la pulpe de poivron rouge

### POUR LA PÂTE BRISÉE

1. Dans un bol, travaillez le beurre pommade avec le sucre, le sel et le jaune d'œuf. Versez progressivement le lait sans cesser de remuer. Tamisez la farine et le parmesan sur le mélange. Fraisez la pâte, formez une boule, filmez et placez au frais au moins une heure.

2. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, puis découpez des disques de 3/4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

3. Piquez les disques de pâte à l'aide d'une fourchette, disposez dans des moules en silicone et faites cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180°.

### POUR LA MARINADE

4. Dans un plat creux, mélangez le vinaigre et le miel. Disposez les filets de maquereau, filmez et laissez mariner au moins 30 minutes. Au bout de ce temps, coupez les maquereaux en tronçons de 2 cm environ.

5. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez le restant de marinade et faites revenir les maquereaux côté peau, 2 à 3 minutes environ. Laissez tiédir hors du feu.

### POUR LE DRESSAGE

6. Travaillez le fromage frais à la fourchette, ajoutez-y la ciboulette émincée finement, le poivre et le piment d'Espelette.

7. Disposez une cuillère de ce mélange sur les fonds de tarte et posez les carrés de maquereau par dessus. Assaisonnez d'un trait de jus de citron.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Brochettes poulet - abricots marinées  
au vinaigre à la pulpe de tomate  
poivron au piment d'Espelette*



POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN.

DIFFICULTÉ ★★★★★

- 4 blancs de poulet
- 12 abricots
- 2 càs de miel liquide
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
- 6 càs de vinaigre à la pulpe de tomate - poivron au piment d'Espelette
- 1 càc de poivre de Madagascar Popol
- 1 pincée de sel au piment d'Espelette Popol
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 branches de thym frais



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire  
de vinaigre à la pulpe  
de tomate - poivron  
au piment d'Espelette  
Contenance : 250 ml

## *Brochettes poulet - abricots marinées au vinaigre à la pulpe de tomate - poivron au piment d'Espelette*

1. Coupez les blancs de poulet en petits cubes. Ouvrez les abricots en deux et dénoyautés-les. Mettez ces ingrédients dans un plat creux.
2. Dans un bol, mélangez le miel, l'huile d'olive, le vinaigre au piment d'Espelette, le poivre et une grosse pincée de sel. Versez le tout sur la viande et les abricots et mélangez. Filmez et réservez 1 h au réfrigérateur.
3. Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez-les en quatre en laissant un centimètre de tige verte.
4. Piquez les morceaux de volaille, les abricots et les oignons sur des brochettes en bois (préalablement trempées dans de l'eau afin d'éviter qu'elles ne brûlent et ne collent aux aliments).
5. Placez les brochettes dans un plat et enfournez dans un four préchauffé à 210° (ou posez-les sur la grille du barbecue) pendant 20 minutes en les badigeonnant régulièrement de marinade.
6. Servez les brochettes décorées de branches de thym frais.

---

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer  
Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Daurade rôtie, vierge de légumes croquants au vinaigre à la pulpe de fruit de la passion*



POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 25 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 1 dizaine de tomates cerises
- 1/4 de poivron rouge
- 1/4 de poivron jaune
- 1/2 oignon ciselé
- 1/2 fenouil
- 1/2 citron
- 10 cl de vinaigre à la pulpe de fruit de la passion
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra Popol

- 1 daurade de 2 kg
- thym citron
- 20 g de gros sel
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra Popol



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire de vinaigre à la pulpe de fruit de la passion  
Contenance : 250 ml

## Daurade rôtie, vierge de légumes croquants au vinaigre à la pulpe de fruit de la passion

### POUR LA MARINADE

1. Portez à ébullition une casserole d'eau. Incisez en croix la base des tomates cerises et ébouillantez-les pendant 1 minute. Enlevez la peau puis découpez-les en deux.
2. Détaillez également le reste des légumes en petits dés. Prélevez des suprêmes sur le citron et coupez-les en morceaux.
3. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la recette et laissez reposer une heure de façon à ce que les arômes se mélangent.

### POUR LE POISSON

4. Faites écailler, ébarber et vider la daurade par votre poissonnier. Rincez-la puis couvrez-la de la moitié de la marinade. Laissez au réfrigérateur au moins deux heures.
5. Incisez la peau pour pouvoir y glisser quelques branches de thym citron.
6. Versez un filet d'huile d'olive et du gros sel dans un plat allant au four. Disposez la daurade, puis arrosez-la d'un filet d'huile d'olive. Enfourez pour 12 min dans un four préchauffé à 240 °C.
7. Servez le poisson avec le restant de la vierge de légumes.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer  
Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)





L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Sorbet pêche de vigne,  
streusel aux amandes  
et romarin*



POUR 1L DE SORBET  
PRÉPARATION : 35 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★

- 1 citron
- 5 cl d'eau
- 40 g de glucose
- 100 g de sucre semoule
- 80 cl de nectar de pêche de vigne

- 
- 40 g de poudre d'amandes
  - 50 g de farine
  - 40 g de beurre froid coupé en dés
  - 40 g de cassonade
  - 1 pincée de fleur de sel Popol
  - 1 petite branche de romarin

## Sorbet pêche de vigne, streusel aux amandes et romarin

### POUR LE SORBET

1. Versez le nectar et le zeste du citron, le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole, et portez à frémissement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
2. Laissez refroidir le sirop hors du feu puis incorporez le nectar de pêche de vigne. Réservez au réfrigérateur pour 4 heures minimum.
3. Versez la préparation dans le bol de la sorbetière et faites turbiner pendant 35 minutes.

### POUR LE STREUSEL

4. Tamisez la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez la cassonade, le beurre, la fleur de sel et le romarin détaillé le plus finement possible.
5. Mélangez le tout avec la feuille du robot jusqu'à obtention de miettes grossières. Placez sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes dans un four préchauffé à 150°. Laissez refroidir.
6. Servez le sorbet avec les miettes de streusel et des fruits de saison.



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Nectar de pêche  
de vigne

Contenance : 1L

---

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer  
Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Tartelettes au chocolat,  
caramel au vinaigre  
à la pulpe de poire et vanille*



#### POUR 6 TARTELETTES

PRÉPARATION : 1 H

DIFFICULTÉ ★★★★★

- 85 g de sucre glace
- 15 g de cacao non sucré
- 25 g de poudre de noisettes
- 1 pincée de fleur de sel Popol
- 120 g de beurre mou
- 1 œuf
- 225 g de farine

- 150 g de sucre semoule
- 50 g de beurre
- 10 cl de vinaigre poire et vanille
- 10 cl de crème entière liquide
- 1 pincée de fleur de sel Popol

- 150 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 40 g de beurre coupé en dés



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire  
de vinaigre à la pulpe  
de poire et vanille  
Contenance : 250 ml

## Tartelettes au chocolat, caramel au vinaigre à la pulpe de poire et vanille

### POUR LA PÂTE SUCRÉE AU CACAO

1. Tamisez le sucre glace, ajoutez le cacao, la poudre de noisettes et travaillez le tout avec le beurre pommade.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez pour obtenir une texture homogène. Tamisez la farine sur la préparation et mélangez sans trop travailler la pâte. Formez une boule, filmez au contact et placez au frais au moins une heure.
3. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné. Détaillez 6 cercles légèrement plus grands que la taille de vos moules et foncez les tartelettes.
4. Faites cuire à blanc une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 180°. Laissez refroidir.

### POUR LE CARMEL

5. Dans une casserole à fond épais, réalisez un caramel à sec. A coloration, ajoutez le beurre coupé en dés et la pincée de fleur de sel, puis déglacez le tout avec le vinaigre tiédi.
6. Hors du feu, ajoutez la crème préalablement tiédie, puis remettez le tout sur le feu quelques minutes pour faire épaissir le caramel. Coulez un peu de caramel au fond de chaque fond de tarte et laissez prendre au frais.

### POUR LA GANACHE

7. Au couteau, hachez finement le chocolat. Faites bouillir la crème et versez en trois fois sur le chocolat.
8. Lorsque la ganache est tiède, ajoutez le beurre, émulsionnez au mixeur plongeant et coulez la ganache sur le caramel au ras des tartelettes. Placez au frais au moins deux heures.

---

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Mousse au coco, purée  
aux oreillons de mangue  
et fruits de la passion*



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

DIFFICULTÉ ★★★

- 2 feuilles de gélatine
- 25 cl de crème de coco
- 100 g de sucre glace
- 3 œufs
- 30 g de noix de coco en poudre

- 180 g d'oreillons de mangue

- Le jus de 6 fruits de la passion
- 50 g de miel
- 3 cl d'eau



Oreillons de mangue

Contenance : 180 g.

L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

## Mousse au coco, purée aux oreillons de mangue et fruits de la passion

### POUR LA MOUSSE COCO

1. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 5 cl de crème de coco. Aux premiers frémissements, retirez du feu et faites-y fondre la gélatine bien essorée en fouettant. Laissez tiédir.
2. Fouettez le reste de crème de coco avec la moitié du sucre puis versez la crème gélifiée petit à petit en filet.
3. Montez les blancs en neige puis serrez avec le sucre glace. Incorporez les blancs montés à la préparation.
4. Versez la mousse coco dans le fond des verrines et laissez prendre au frais au moins 4 heures.

### POUR LA PURÉE MANGUE / PASSION

5. Égouttez les oreillons de mangue puis détaillez-les en morceaux. Placez les mangues dans une casserole, ajoutez le jus des fruits de la passion, l'eau et le miel.
6. Laissez compoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Laissez refroidir.
7. A l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le mélange et passez le tout au tamis pour obtenir une purée bien lisse. Versez la purée sur les mousses coco refroidies et placez au frais jusqu'au moment de servir.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Spaghettis aux coques,  
comptée d'artichauts  
à la truffe d'été*



POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 30 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 400 g de spaghettis
- 1 kg de coques
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment oiseau
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 pincée de pistils de safran
- huile d'olive vierge extra Popol
- 4 càs de compotée d'artichauts à la truffe d'été
- 1 petit bouquet de persil plat
- Perles de sel au safran d'Iran Popol



Compotée d'artichauts  
à la truffe d'été  
Contenance : 220 g

L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

## Spaghettis aux coques, compotée d'artichauts à la truffe d'été

1. Faites dégorger les coques dans un grand volume d'eau salée pendant 30 minutes. Renouvelez l'opération 3 fois.
2. Faites bouillir un grand volume d'eau. (Respectez la règle des 1/10/100 soit 1 L d'eau avec 10 g de gros sel pour 100 g de pâtes). A ébullition, ajoutez le gros sel et les spaghettis et faites cuire à petits bouillons le temps indiqué sur le paquet. Égouttez.
3. Pendant ce temps, faites rissoler la gousse d'ail coupée en deux et dégermée et le piment dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les coques, versez le vin, le safran et laissez évaporer puis continuez la cuisson à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, le temps que toutes les coques soient bien ouvertes.
4. Filtrez le jus de cuisson et réservez les coques.
5. Une minute avant la fin de la cuisson des pâtes, réchauffez le jus des coques et ajoutez la compotée d'artichauts à la truffe d'été ainsi que le persil plat.
6. Égouttez les pâtes en gardant un peu d'eau de cuisson versez les pâtes dans la poêle contenant le jus des coques, puis ajoutez le reste des coquillages. Mélangez rapidement, ajoutez un filet d'huile d'olive ainsi qu'un tour de moulin de perles de sel au safran d'Iran. Servez bien chaud.

---

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer  
Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)  
RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€  
[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)





L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*3 recettes pour réveiller  
vos vinaigrettes*



PRÉPARATION : 20 MIN.

DIFFICULTÉ ★★★★★

- 1/2 de citron
- 1/2 orange
- 1/4 de pamplemousse
- 1 càc de Savora
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra au citron
- Poivre de Voatsiperifery Popol

- 1 citron confit
- 1/4 de fenouil
- 1 gousse d'ail
- Le jus d'un demi citron
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
- 1 càc de moutarde tradition Popol

- 1 orange
- le jus d'1/2 citron
- 1 carotte
- 5 cl de nectar ACE
- 2 càc de Savora
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
- 1 pincée de cannelle
- 1 petit bouquet de coriandre



## 3 recettes pour réveiller vos vinaigrettes

### VINAIGRETTE AUX AGRUMES

Pressez les agrumes, assaisonnez d'un tour de moulin à poivre. Ajoutez la moutarde puis versez ensuite l'huile d'olive en filet en émulsionnant au fouet au fur et à mesure. Placez au frais.

> Parfaite pour réveiller une salade de crevettes.

### VINAIGRETTE À L'AIL, CITRON CONFIT ET FENOUIL

Retirez la base du fenouil ainsi que les premières feuilles, puis détaillez la chair en petits dés. Faites de même avec le citron confit. Épluchez et hachez le plus finement possible la gousse d'ail.

Dans un bol, versez le jus de citron ajoutez la moutarde et mélangez bien. Émulsionnez avec l'huile d'olive, ajoutez l'ail, les dés de fenouil et de citron confit.

> Idéale sur du poisson ou des crustacés.

### SAUCE À L'ORANGE ET À LA CAROTTE

Épluchez l'orange, retirez la partie blanche, puis détaillez les oranges en suprêmes. Taillez ensuite les suprêmes en petits morceaux.

Épluchez la carotte et coupez-la en petits dés. Faites blanchir deux minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez.

Dans un bol, versez le nectar ACE et le jus de citron. Ajoutez la moutarde et mélangez bien. Versez ensuite l'huile d'olive en filet, puis ajoutez les dés de carottes, les morceaux d'orange ainsi que la coriandre préalablement hachée.

> Une vinaigrette parfaite pour donner une note orientale à toutes vos salades.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Magret et navets glacés,  
sauce au vinaigre à la pulpe  
de cassis et mûres*



POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 35 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 2 magrets de canard

- 12 petits navets  
- 30 g de beurre  
- 2 càs de sucre  
- 1 pincée de diamant de sel Popol

- 20 g de beurre  
- 250 g de mûres  
- 8 cl de vinaigre à la pulpe de cassis  
- 60 g de cassonade  
- 1 petite branche de romarin  
- 40 g de beurre



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire  
de vinaigre à la pulpe  
de cassis

Contenance : 250 ml

## Magret et navets glacés, sauce au vinaigre à la pulpe de cassis et mûres

### POUR LES MAGRETS

1. Parez les magrets : enlevez l'excédent de gras autour du filet et enlevez un peu de peau. Avec un couteau, quadrillez la peau en prenant bien garde de ne pas entailler la chair.
2. Faites saisir à feu vif, 2 à 3 minutes de chaque côté en commençant par le côté peau et en dégraissant la poêle au fur et à mesure.
3. Enfourez les magrets, côté peau sur le dessus, 10 minutes dans un four préchauffé à 180°. A la sortie du four, emballez-les dans du papier aluminium et maintenez-les au chaud dans le four jusqu'au moment de servir.

### POUR LES NAVETS GLACÉS

4. Épluchez les navets et retirez les queues.
5. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les navets, le sucre, le diamant de sel ainsi que 10 cl d'eau et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau.

### POUR LA SAUCE

6. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les mûres et la cassonade et laissez compoter quelques minutes. Déglacez avec le vinaigre de cassis. Baissez le feu et laissez réduire à feu doux en remuant régulièrement pendant 20 minutes environ.
7. Filtrez la sauce, montez-la au beurre et rectifiez l'assaisonnement. Servez la sauce avec les magrets coupés en tranches et les navets glacés.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer  
Tél. 04 94 07 32 92 - [contact@chezpopol.fr](mailto:contact@chezpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

[WWW.CHEZPOPOL.FR](http://WWW.CHEZPOPOL.FR)