

# LES PETITS PRATIQUES

## Consommation

### Manger sain et bon à l'étape

Voyager en camping-car ne doit pas rimer avec gastronomie au rabais. Pour manger sain et bon, pourquoi ne pas avoir recours aux sachets Doypack ? Conçus par *Christophe Dardus*, éleveur dans le parc naturel de la Brenne dans l'Indre, ces sachets ont déjà convaincu les plaisanciers et ne devraient pas tarder à vous séduire à votre tour. Des plats cuisinés stérilisés, sans colorants ni conservateurs. La qualité de conditionnement demeure remarquable. Légers, ils conviennent tout particulièrement pour le transport, avec leur poche hermétique. Près de 6 recettes sont déjà disponibles : civet, daube provençale, tajine, goulache, bœuf à la gardiane et bolognaise. Comptez 8 € le sachet pour 2 personnes + 7€ de forfait de port (livré partout en France en Colissimo). Prêt à être consommé en moins de 10 minutes, c'est énergétique, sain, bon et même festif ! Servez avec des pâtes, du riz, de la semoule .... Avant ouverture le sachet se conserve à température ambiante plus d'une année.

En vente pour le moment uniquement sur Internet :  
[www.christophe-dardus.com](http://www.christophe-dardus.com)

