

BON DE COMMANDE

Commande à passer avant le lundi 26 novembre 2018
Livraison entre le 17 et le 21 décembre 2018

Nom – Prénom : CE :

Téléphone : E-Mail :

Appellation	Producteur	Prix au kg	Prix TTC/unité	Quantité	Prix total
Huitres N°3 Fine de Claire - Charente-Maritime bourriche de 4 douzaines (50 huitres)	BRIS Bernard		39.00€		
SOUS-TOTAL HUITRES					
Saumon fumé irlandais frais pré-tranché 1kg BIO -artisanal	Burren Smokehouse	57.00/kg	57.00€		
Saumon fumé irlandais frais pré-tranché 500g BIO - artisanal	Burren Smokehouse	59.90€/kg	29.95€		
SOUS-TOTAL SAUMON FUME IRLANDAIS BIO ARTISANAL					
Bloc de Foie Gras IGP 30% morceaux – 200g	La Quercynoise	64.75€/kg	12.95€		
Foie Gras de Canard Entier – IGP – verrine 180g	La Quercynoise	97.70€/kg	17.60€		
Lobes Foie Gras frais éveinée IGP - +/-500g A cuisine + 1 délice de Noël 120g offert	La Quercynoise	65.00€/kg	32.50€		
Confit figues au nougat -120g	La Roumamière	35.00€/kg	4.10€		
Confit figues au nougat – 350g	La Roumamière	19.70€/kg	6.60€		
SOUS-TOTAL FOIE GRAS					
Escargots de Bourgogne frais marinés au Chablis – 48 Belle Grosseur – prêt à manger	Hélix		22.30€		
Conserve 5x12 escargots de Bourgogne Belle Grosseur – A cuisiner soit meme – 230g	Hélix		10.35€		
Mini bouchées apéritif escargots frais – 16 pièces	Hélix		6.15€		
SOUS-TOTAL ESCARGOTS					
IGP Chapon de Bresse – 3.2kg à 3.6kg	SCEA LA FERRIERE	26.90€/kg	Paiement à la livraison en fonction du poids		
IGP Poularde de Bresse – 1.9kg à 2.3kg	SCEA LA FERRIERE	18.90€/kg			
SOUS-TOTAL VOLAILLES DE BRESSE IGP					
Fromage de Citeaux – ≈ 600g	Abbaye de Citeaux	30.00€/kg	18.00€		
Brillat Savarin Truffé – ≈ 500g	Fromagers en Bourgogne	32.00€/kg	16.00€		
Persillé (Bleu) de chèvre fermier – ≈ 150g	Ferme de la Tremblaye	32.66€/kg	4.90€		
Langres Fermier AOC ≈ 180g	Remillet	27.22€/kg	4.90€		
SOUS-TOTAL FROMAGES					
16 Pistoles : 8 framboises / 8 poires	François Doucet		10.20€		
Sachet découverte 200g: Galets, Karaosel, Pralinor, Calade, Pralino amande ...	François Doucet		9.90€		



Pain aux Epices l'Original – 440g	Maison Toussaint		12.00€		
SOUS-TOTAL DOUCEURS DE NOEL					
Farine T45 pâtissière extra blanche – 1kg	Moulin de Varanges	1.40€/kg	1.40€		
SOUS-TOTAL FARINE					
TOTAL COMMANDE					

LES NOUVEAUTES

1 – SAUMON :L'EXCELLENCE

Nous vous re-proposons cette année le producteur artisanal BIO situé dans le Burren à 15 mn des falaises de Moher en Irlande. Vous l'avez plébiscité l'an dernier pour la qualité de son saumon. C'est une valeur sûre à partager en famille ou entre amis

2- HUITRES : LA FRAICHEUR

Les huîtres de Charente Maritime n°3 sont garanties d'une extrême fraîcheur. Elles seront ramassées le jeudi 20 décembre pour être distribuées le 21 décembre.

3 – VOLAILLES DE BRESSE IGP : L'ORIGINE

Eleveur proche de Louhans, au cœur de la Bresse, la SCEA La Ferrière vous garantit la fraîcheur et la qualité de ses produits. Goûter à l'excellence de la Bresse.

4- FROMAGES :L'AFFINAGE

Pour agrémenter vos plateaux de fromages de fête, nous vous proposons quelques spécialités locales en provenance directe de nos producteurs locaux garantissant un affinage idéal.

5- AUTRES

Nous conservons nos fidèles producteurs pour le Foie gras (La Quercynoise), les escargots (Hélix) et les douceurs de Noël (Doucet et Toussaint) ainsi que pour la farine (Moulin de Varange).

Comme d'habitude, faites votre choix et envoyez votre commande accompagnée de son règlement.

Attention pour les volailles le règlement se fera à la livraison en fonction du poids de chaque volaille.
