

# BON DE COMMANDE

Cadre Réserve APE  
N°Cde / N° Classe

Variété	Qté.	Variété	Qté.	Variété	Qté.
1	nature	13	chataignes	25	piment
2	fumé	14	noisettes	26	cing poivres
3	herbe	15	noix	27	ail
4	poivre	16	beaufort	28	armagnac
5	cerf	17	bleu d'auvergne	29	olives
6	chevreuil	18	comté	30	provençal
7	sanglier	19	fromage chèvre	31	oignons
8	âne	20	camembert	32	tomates séchées
9	canard	21	myrtilles		
10	canard poivre vert	22	figues		
11	kangourou	23	cèpes		
12	taureau	24	chorizo		

Vos coordonnées :

Nom de l'élève\* : .....  
 Nom de l'instituteur\* : .....  
 Vos Nom et Prénom\* : .....  
 Adresse : .....

CP et Ville : .....  
 Téléphone\* : .....

le règlement d'un montant de ..... €  
 en  espèce  chèque (à l'ordre de APE La tirelire)

QUANTITE TOTALE :  
 MONTANT TOTAL : €

Prix Unique : **3,50€**  
 LA PIÈCE

Les commandes seront à retirer à l'école intercommunale de SCHARRACHBERGHEIM.  
 La date et les horaires pour la récupération des commandes vous seront communiqués par le biais du cahier de liaison et de notre site Internet : [www.apelatirelire.fr](http://www.apelatirelire.fr)

(\* champs obligatoires)

## Nos Conseils :

- Pour la conservation veuillez enlever l'emballage et mettre les saucissons dans un linge (torchon, serviette...) dans un placard en cuisine ou suspendu dans la cave.
- Très important : ne pas conserver les saucissons dans le réfrigérateur
- Le boyau de nos saucissons est naturel, ne pas l'enlever, vous pouvez le manger.
- Il est possible que certains saucissons se recouvrent d'une couleur blanche, voir grisâtre, ceci est une réaction normale due au salpêtre et s'appelle la fleur
- Nos saucissons sont fabriqués en Haute-Loire à Langeac précisément.



Organisée par l'APE

# BON DE COMMANDE

Cadre Réserve APE  
N°Cde / N° Classe

Variété	Qté.	Variété	Qté.	Variété	Qté.
1	nature	13	chataignes	25	piment
2	fumé	14	noisettes	26	cing poivres
3	herbe	15	noix	27	ail
4	poivre	16	beaufort	28	armagnac
5	cerf	17	bleu d'auvergne	29	olives
6	chevreuil	18	comté	30	provençal
7	sanglier	19	fromage chèvre	31	oignons
8	âne	20	camembert	32	tomates séchées
9	canard	21	myrtilles		
10	canard poivre vert	22	figues		
11	kangourou	23	cèpes		
12	taureau	24	chorizo		

Vos coordonnées :

Nom de l'élève\* : .....  
 Nom de l'instituteur\* : .....  
 Vos Nom et Prénom\* : .....  
 Adresse : .....

CP et Ville : .....  
 Téléphone\* : .....

le règlement d'un montant de ..... €  
 en  espèce  chèque (à l'ordre de APE La tirelire)

QUANTITE TOTALE :  
 MONTANT TOTAL : €

Prix Unique : **3,50€**  
 LA PIÈCE

Les commandes seront à retirer à l'école intercommunale de SCHARRACHBERGHEIM.  
 La date et les horaires pour la récupération des commandes vous seront communiqués par le biais du cahier de liaison et de notre site Internet : [www.apelatirelire.fr](http://www.apelatirelire.fr)

(\* champs obligatoires)

## Nos Conseils :

- Pour la conservation veuillez enlever l'emballage et mettre les saucissons dans un linge (torchon, serviette...) dans un placard en cuisine ou suspendu dans la cave.
- Très important : ne pas conserver les saucissons dans le réfrigérateur
- Le boyau de nos saucissons est naturel, ne pas l'enlever, vous pouvez le manger.
- Il est possible que certains saucissons se recouvrent d'une couleur blanche, voir grisâtre, ceci est une réaction normale due au salpêtre et s'appelle la fleur
- Nos saucissons sont fabriqués en Haute-Loire à Langeac précisément.



Organisée par l'APE