

BON DE COMMANDE

Cadre Réserve APE

N°Cde APE

Vos noms et prénoms* :

Nom de l'élève* :

Adresse :

Nom de l'institutrice* :

CP et Ville :

Téléphone* :

(* champs obligatoires)

L'APE organise une vente de FROMAGE DU JURA et de SAUCISSONS DU TERROIR

Vous trouverez ci dessous vos **bon de commande à nous retourner le mardi 10 Novembre 2015** dernier délai, accompagné de votre règlement libellé à l'ordre de l'APE.

N'hésitez pas et faites en profiter vos familles, amis et collègues de travail.

Fromage du Jura

Réf	Désignation	Saveur	Poids	Prix en €	Qté	Total en €
1	Comté fruité (9/10 mois)	Un incontournable, plus il est affiné, meilleur il est.	500 g	6,00		
2			1 kg	12,00		
3	Comté vieux (14/15 mois)		500 g	7,50		
4			1 kg	15,00		
5	Raclette	On ne le présente plus... (peut être congelé)	500 g	6,00		
6			1 kg	12,00		
7	Morbier	Fromage à pâte pressée au parfum fruité	500 g	6,00		
8			1 kg	12,00		
9	Bleu de Gex	Fromage à pâte persillée au goût pouvant être puissant	500 g	6,50		
10			1 kg	13,00		
11	Cancoillotte ail	Tiède sur une tranche de pain ou des pommes de terre, un régal	pot de 250 g	3,80		
12	Cancoillotte nature		pot de 250 g	3,80		
13	Cancoillotte au vin jaune		pot de 250 g	3,80		
14	Mont d'Or	Dégusté chaud dans sa boîte, il ravira vos papilles (peut être congelé)	env. 400 g	7,50		
15			env. 800 g	12,00		
16	Fondue Suisse	Mélange gruyère, vacherin fribourgeois, appenzeller	400 g	8,00		
17	Saucisse de Morteau	Saucisse fumée de manière traditionnelle, à cuire	env. 400 g	6,50		
				MONTANT TOTAL :		

Saucissons du Terroir

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

QUANTITE TOTALE : x 3,50 €

MONTANT TOTAL : €

Prix Unique :



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.

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

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

Organisée par l'APE

