

BON DE COMMANDE

à remettre au plus tard pour le lundi 8 janvier 2018



Organisée par l'APE

Nom de l'élève Classe/nom de l'institutrice.....

Nom du parent Adresse.....

Téléphone CP et Ville.....

FROMAGES DU JURA					
Réf	Désignation	Poids	Prix	Qté	Total
1	Comté fruité (9/10 mois)	500 g	6,50 €		
2	Un incontournable!	1 kg	13 €		
3	Comté vieux	500 g	7,50 €		
4	(14/15 mois)	1 kg	15 €		
5	Raclette	500 g	6,50 €		
6	On ne la présente plus (peut être congelée)	1 kg	13 €		
7	Morbier	500 g	6 €		
8	Fromage à pâte pressée au parfum fruité	1 kg	12 €		
9	Bleu de Gex	500 g	6,50 €		
10	Fromage à pâte persillée au goût pouvant être puissant	1 kg	13 €		
11	Cancoillotte nature	250 g	4 €		
12	Cancoillotte à l'ail	250 g	4 €		
13	Cancoillotte au vin jaune	250 g	4 €		
	Tiède sur une tranche de pain ou des pommes de terre. Un régal !				
14	Mont d'Or	470 g	8 €		
15	Dégusté chaud dans sa boîte, il ravira vos papilles !	670 g	12 €		
16	Fondue Suisse	400 g	8,50 €		
	Mélange de vacherin fribourgeois d'appenzeller et de gruyère				
17	Saucisse de Morteau	400 g	7 €		
TOTAL					

SAUCISSONS DU TERROIR								
Réf	Variété	Qté	Réf	Variété	Qté	Réf	Variété	Qté
1	Nature		13	Châtaignes		25	Piment	
2	Fumé		14	Noisettes		26	Cinq Poivres	
3	Herbes		15	Noix		27	Ail	
4	Poivre		16	Beaufort		28		
5	Cerf		17	Bleu d'Auvergne		29	Olives	
6	Chevreuil		18	Comté		30	Provençal	
7	Sanglier		19	Chèvre		31	Oignons	
8			20	Camembert		32	Tomate séchée	
9	Canard		21	Myrtilles		33	Saint Nectaire	
10	Canard Poivre Vert		22	Figues		34	Girolles	
11	Kangourou		23	Cèpes				
12	Taureau		24	Chorizo				
QUANTITE TOTALE DE SAUCISSONS x 3,50 € = €								

MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE €
 Paiement en Espèces ou par Chèque (libellé à l'ordre de l'APE La Tirelire)

BON DE COMMANDE

à remettre au plus tard pour le lundi 8 janvier 2018



Organisée par l'APE

Nom de l'élève Classe/nom de l'institutrice.....

Nom du parent Adresse.....

Téléphone CP et Ville.....

FROMAGES DU JURA					
Réf	Désignation	Poids	Prix	Qté	Total
1	Comté fruité (9/10 mois)	500 g	6,50 €		
2	Un incontournable!	1 kg	13 €		
3	Comté vieux	500 g	7,50 €		
4	(14/15 mois)	1 kg	15 €		
5	Raclette	500 g	6,50 €		
6	On ne la présente plus (peut être congelée)	1 kg	13 €		
7	Morbier	500 g	6 €		
8	Fromage à pâte pressée au parfum fruité	1 kg	12 €		
9	Bleu de Gex	500 g	6,50 €		
10	Fromage à pâte persillée au goût pouvant être puissant	1 kg	13 €		
11	Cancoillotte nature	250 g	4 €		
12	Cancoillotte à l'ail	250 g	4 €		
13	Cancoillotte au vin jaune	250 g	4 €		
	Tiède sur une tranche de pain ou des pommes de terre. Un régal !				
14	Mont d'Or	470 g	8 €		
15	Dégusté chaud dans sa boîte, il ravira vos papilles !	670 g	12 €		
16	Fondue Suisse	400 g	8,50 €		
	Mélange de vacherin fribourgeois d'appenzeller et de gruyère				
17	Saucisse de Morteau	400 g	7 €		
TOTAL					

SAUCISSONS DU TERROIR								
Réf	Variété	Qté	Réf	Variété	Qté	Réf	Variété	Qté
1	Nature		13	Châtaignes		25	Piment	
2	Fumé		14	Noisettes		26	Cinq Poivres	
3	Herbes		15	Noix		27	Ail	
4	Poivre		16	Beaufort		28		
5	Cerf		17	Bleu d'Auvergne		29	Olives	
6	Chevreuil		18	Comté		30	Provençal	
7	Sanglier		19	Chèvre		31	Oignons	
8			20	Camembert		32	Tomates séchées	
9	Canard		21	Myrtilles		33	Saint Nectaire	
10	Canard Poivre Vert		22	Figues		34	Girolles	
11	Kangourou		23	Cèpes				
12	Taureau		24	Chorizo				
QUANTITE TOTALE DE SAUCISSONS x 3,50 € = €								

MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE €
 Paiement en Espèces ou par Chèque (libellé à l'ordre de l'APE La Tirelire)



Organisée par l'APE

L'APE La Tirelire organise une vente de

FROMAGES DU JURA



en provenance de la Fruitière
de Noël Cerneux le Bélieu

&

SAUCISSONS DU TERROIR

Les Délices du Sud-Ouest



Nos conseils de conservation des saucissons

Veuillez ôter l'emballage et mettre les saucissons dans un torchon ou une serviette propre dans un placard en cuisine ou suspendu dans la cave.

Très important : ne pas conserver les saucissons dans le réfrigérateur.

Le boyau des saucissons est naturel, 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.

Vous trouverez au recto votre bon de commande à retourner au plus tard pour le 8 janvier 2018 accompagné de votre règlement (chèque libellé à l'ordre de l'APE La Tirelire).

Les informations concernant la livraison de votre commande vous seront communiquées via le cahier de liaison et par mail. Rendez-vous sur le site <http://apelatirelire.fr/> pour renseigner votre Email. Retrouvez-nous nous aussi sur

N'hésitez pas à en faire profiter vos familles, amis et collègues de travail !

Responsable de l'action : Virginie Geyer 06 52 55 51 36



Organisée par l'APE

L'APE La Tirelire organise une vente de

FROMAGES DU JURA



en provenance de la Fruitière
de Noël Cerneux le Bélieu

&

SAUCISSONS DU TERROIR

Les Délices du Sud-Ouest



Nos conseils de conservation des saucissons

Veuillez ôter l'emballage et mettre les saucissons dans un torchon ou une serviette propre dans un placard en cuisine ou suspendu dans la cave.

Très important : ne pas conserver les saucissons dans le réfrigérateur.

Le boyau des saucissons est naturel, 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.

Vous trouverez au recto votre bon de commande à retourner au plus tard pour le 8 janvier 2018 accompagné de votre règlement (chèque libellé à l'ordre de l'APE La Tirelire).

Les informations concernant la livraison de votre commande vous seront communiquées via le cahier de liaison et par mail. Rendez-vous sur le site <http://apelatirelire.fr/> pour renseigner votre Email. Retrouvez-nous nous aussi sur

N'hésitez pas à en faire profiter vos familles, amis et collègues de travail !

Responsable de l'action : Virginie Geyer 06 52 55 51 36