

BON DE COMMANDE

à remettre au plus tard pour le lundi 21 janvier 2019



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! Plus il est affiné, meilleur il est !	1 kg	13 €			
3		Comté vieux (14/15 mois)	500 g	7,50 €		
4		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	6,50 €			
8	Fromage à pâte pressée au parfum fruité	1 kg	13 €			
9	Bleu de Gex	500 g	6,50 €			
10	Fromage à pâte persillée au goût pouvant être puissant	1 kg	13 €			
11	Cancoillotte nature	Tiède sur une tranche de pain ou des pommes de terre.	250 g	4 €		
12	Cancoillotte à l'ail	Un régal !	250 g	4 €		
13	Cancoillotte au vin jaune		250 g	4 €		
14	Mont d'Or	Dégusté chaud dans sa boîte, il ravira vos papilles !	470 g	8,50 €		
15			670 g	12 €		
16	Fondue Suisse	Mélange de vacherin fribourgeois, d'appenzeller et de gruyère	400 g	9 €		
17	Saucisse de Morteau	Fumée de manière traditionnelle	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)



L'APE La Tirelire organise
une vente de

FROMAGES DU JURA



en provenance de la Fruitière
de Noël Cerneux le Bélieu

&

SAUCISSONS DU TERROIR



Aux Délices du Sud-Ouest
à Langeac (Haute-Loire)

Nos conseils de conservation des saucissons

Veillez 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 21 janvier 2019 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 : Clarisse Bozon 06 63 52 62 74