

Vente de produits du terroir

Bonjour à toutes et à tous,

Cette année l' A.P.E. vous propose de commander des paniers garnis, foie gras, saucissons...pour Noël.

Alors n'hésitez pas et faites-en profiter votre famille, vos amis, vos voisins et même vos collègues!!c'est l'occasion de déguster ou offrir des produits du terroir.

Pour commander remplissez le bon de commande et joignez le règlement. (Chèque à l'ordre de l'A.P.E. du collège de Bréhal).

Les commandes seront à déposer dans l'urne qui sera disponible au secrétariat du collège.

Retour des commandes pour le mercredi 16 novembre 2022.

Les meilleurs vendeurs seront récompensés.

Votre commande sera distribuée à votre enfant le jeudi 15 décembre.

Nous tenons aussi à rappeler que les opérations organisées par l'A.P.E. contribuent à financer des projets pédagogiques (sorties cinéma, musée, voyage scolaire...)
Grâce à vos achats, vous soutenez les projets de nos enfants !!

Un grand merci à vous
Les membres de l'A.P.E.

Les idées cadeaux

Le contenu des corbeilles cadeaux peut-être modifié en cours d'année par des produits équivalents.

La Corbeille Plaisir

Dans une corbeille en bambou tressé gris cérusé • **18 €**

1 Vin rouge du Comté Tolosan (37.5cl), Terrine de Campagne à l'ancienne (180g), Terrine Gourmande à la Fleur de sel (180g), 2 Papillotes.

Quantité

La Corbeille Pause Gourmande

Dans un banneton plaisir d'offrir • **20 €**

1 Blanc moelleux du Comté Tolosan (37.5cl), Bloc de Foie Gras de Canard (90g), Confit de Figues Violettes cuisiné à l'ancienne (45g), 2 papillotes.

Quantité

La Corbeille Partage

Dans un plateau plaisir d'offrir • **30 €**

1 Blanc moelleux du Comté Tolosan (37.5cl), Vin rouge du Comté Tolosan (37.5cl), Terrine Gourmande au Cidre de Bretagne (180g), Terrine Gourmande aux Myrtilles (180g), Terrine Gourmande à la Fleur de Sel de Guérande (180g), Terrine Gourmande à la Moutarde à l'ancienne (90g), Truffes au Chocolat (40g), Confiture de Pêche cuite au chaudron (28g), Confiture de Fraise cuite au chaudron (28g).

Quantité

La Corbeille Prestige

Dans un plateau bois Terroir Gourmand • **45 €**

1 Blanc moelleux du Comté Tolosan (37.5cl), Vin rouge du Comté Tolosan (37.5cl), Bloc de Foie Gras de Canard (90g), Confit de Figues Violettes cuisiné à l'ancienne (45g), Terrine de Canard aux pruneaux et Armagnac (180g), Terrine de campagne aux cépes (180g), Terrine Gourmande à la Fleur de Sel de Guérande (180g), Délice de Pêche saveur Meringue (100g), Truffes au chocolat (40g), 3 papillotes.

Quantité

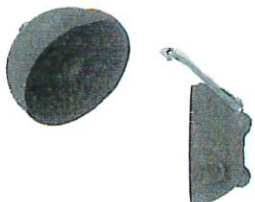
La Fontaine à Boisson

3 litres (Blanche) • **45 €** / 5 litres (Noire) • **49 €**

Présentoir unique et original pour servir vos boissons fraîches. A table, sur buffet, à la maison, il est conçu pour un litre-service de vin, jus frais ou toute autre boisson conditionnée en poche/sac de 3 et 5 litres. Le gel ice pack garanti la fraîcheur. Dévissez le couvercle, installez votre poche, le robinet dans l'ouverture prévue. Fermez et servez.

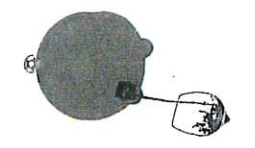
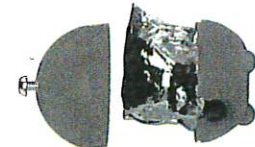
Quantité

3 litres (Blanche)



Quantité

5 litres (Noire)



SOUS-TOTAL IDÉES CADEAUX =

€



BON DE commande

Coordonnées Acheteur

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Coordonnées Vendeur

Nom, Prénom :

Autre information :

SOUS-TOTAL SAUCISSONS-TERRINES =€

SOUS-TOTAL SPECIALITES =€

SOUS-TOTAL FUETS =€

SOUS-TOTAL TARTINABLES =€

SOUS-TOTAL FOIES GRAS =€

SOUS-TOTAL IDÉES CADEAUX =€

TOTAL COMMANDE :€

Les saucissons et les terrines

Des vrais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

Les saucissons • 150g

Nature	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Saucisse sèche (Courbée)	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Poivre	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Herbes	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Provençal (Enrobage tomates et épices)	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Fumé	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Noix	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Noisettes	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Figues	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Tomates séchées	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Cèpes	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Piment d'Espelette	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Chorizo (Courbée)	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Oignon	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>



N'hésitez pas à congeler vos saucissons pour en avoir en permanence à disposition pour toutes vos occasions.

UN LOT PEUT CONTENIR DES SAUCISSONS ET DES TERRINES

NOMBRE PIÈCES À L'UNITÉ = X 4.50 € = €
 NOMBRE DE LOTS 3 PIÈCES = X 12 € = €
 NOMBRE DE LOTS 6 PIÈCES = X 21 € = €

1 pièce au choix • 4,50 €
 Lot de 3 pièces au choix • 12 €
 Lot de 6 pièces au choix • 21 €

Les terrines • 180g

Campagne	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Campagne aux cépes	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Canard au magret	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Gourmande au cidre	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Sanglier au genièvre	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Rustique au Bleu d'Auvergne	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Chevreuil aux champignons	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Canard poivre vert	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Confit de foie de volaille à l'Armagnac	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>

Les jambons et spécialités catalanes

Filet Mignon Séché • 250g

Pièce noble du porc pour les fins gourmets.
 12 € la pièce Quantité
 34 € les 3 pièces

Como Nature • 300g

Filet de porc séché 100 % maigre.
 12 € la pièce Quantité
 34 € les 3 pièces

Rosette 400 g • 10 €

Gros saucisson sec traditionnel façon lyonnaise. Quantité

Chorizo 500 g • 10 €

Le classique espagnol. Quantité

Quart de jambon 800 g • 22 €

Jambon sans os, sous vide séché et affiné. Quantité

Noix d'Épaulé 800 g • 22 €

Jambon extra maigre embossé dans un boyau naturel. Quantité

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €

Les fuets • 150g

Cette saucisse sèche est élaborée avec de la viande extra maigre de porc, assaisonnée et embossée dans un fin boyau naturel.

Nature	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Noisettes	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Figues	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Cèpes	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Fromage de chèvre	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Ail	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>

1 pièce au choix • 4 €
 Lot de 6 pièces au choix • 20 €

À L'UNITÉ = X 4 € = € / NOMBRE DE LOTS = X 20 € = €

Les tartinables • 180 g

1 pièce au choix • 5 € / Lot de 3 pièces au choix • 12 €

Terrine de campagne	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Terrine paysanne aux tomates	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Terrine de canard aux 2 olives	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Mélimélo de légumes au magret fumé	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Délice de saumon à la crème de ciboulette	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Mousseline aux petits pois, miel et romain	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>

À L'UNITÉ = X 5 € = € / NOMBRE DE LOTS = X 12 € = €

Les Foies Gras

Bloc de Foies Gras 90 g • 8 €	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>
Rillettes de Canard au Foie Gras (20%) 180 g • 8 €	Quantité <input type="text"/>	Quantité <input type="text"/>

Foie Gras de Canard entier 180 g • 25 €	Quantité <input type="text"/>
---	-------------------------------

SOUS-TOTAL FOIES GRAS = €