

Chers parents,

L'association des parents d'élèves tient à vous remercier pour votre participation à la tombola. Presque 900€ de lots ont trouvé d'heureux et chanceux acquéreurs !!!  
Les bénéfiques de l'opération seront utilisés à bon escient afin de financer diverses opérations à destination des élèves du collège.

**Pour terminer l'année scolaire, afin de fêter on l'espère la fin d'un confinement et d'une vie sanitaire dont on ne veut plus entendre parler ; l'APE vous propose diverses charcuteries, saucissons, terrines et fromages pour un apéritif entre amis. A moins de six, ou bien plus, à l'intérieur ou à l'extérieur n'hésitez pas à profiter de ces produits de qualités et fêter dignement l'arrivée de l'été.....**

Vous trouverez ci-joint les bons de commande(que vous pouvez imprimer si besoin) à retourner sous enveloppe avec le montant correspondant à celle-ci, dans la boîte aux lettres blanche de l'APE du collège, avant le Vendredi 11 juin pour une distribution la semaine du 21 Juin.

**Merci à tous et toutes pour votre participation.**

Les saucissons sont fabriqués dans la salaison familiale qui a été créée il y a plus de 80 ans. Elle se trouve à Grézieu le Marché, au cœur des Monts du Lyonnais, terre noble et authentique par excellence, ou tradition du « bien manger » rime avec qualité du « bien vivre ».

Depuis toujours, les produits sont réalisés dans le même respect de la tradition et du savoir-faire. Nous utilisons des matières premières d'excellente qualité, les boyaux sont naturels et nous attachons nos saucissons à la main avec une ficelle.

- Nous sommes spécialisés dans la vente de produits Lyonnais depuis 7 ans sur les foires et salons de France.

- Nous fabriquons au minimum 28 variétés de saucissons

En dehors des saucissons, Les autres produits proposés sont rigoureusement sélectionnés pour vous offrir le meilleur et au prix le plus juste.

Vous pouvez idéalement conserver vos saucissons ainsi que le bayonna pendant plusieurs mois dans le bac de votre réfrigérateur à l'intérieur d'un linge sec, mêmes entamés.

#### Conservation du saucisson :

- Si vous le trouvez plutôt mou. Faites le sécher en le suspendant dans un endroit aéré (cave, garage)

La température idéale étant de 10 à 15 degrés.

Autrement, entourez-le dans un linge et conservez-le dans le bac de votre réfrigérateur



## VENTE SAUCISSON LYONNAIS - ET PRODUITS REGIONAUX

Nom et Prénom :

Personne référente :

SAUCISSON 150g	Prix	Qté	Total
Ail	3,5 €		
Âne	3,5 €		
Autruche	3,5 €		
Tartiflette (Vin blanc, Oignons, Reblochon)	3,5 €		
Beaufort	3,5 €		
Bleu d'Auvergne	3,5 €		
Canard	3,5 €		
Cerf	3,5 €		
Chorizo	3,5 €		
Fromage de chèvre	3,5 €		
Génépi	3,5 €		
Kangourou	3,5 €		
Maroilles	3,5 €		
Munster	3,5 €		
Piment d'Espelette	3,5 €		
Poivre enrobé	3,5 €		
Roquefort	3,5 €		
Sanglier	3,5 €		
Taureau	3,5 €		
Cèpes	3,5 €		
Chanterelles	3,5 €		
Châtaignes	3,5 €		
Figues	3,5 €		
Herbes de Provence	3,5 €		
Myrtilles	3,5 €		
Noisettes	3,5 €		
Noix	3,5 €		
Olives vertes	3,5 €		
Campagnard ( Noix, Figues, Châtaignes )	3,5 €		
Créole ( noix de coco, bananes, épices )	3,5 €		
Fumé	3,5 €		
Mexicain ( Piment, Oignons, Poivrons )	3,5 €		
Nature	3,5 €		
Provençal	3,5 €		
Vigneron ( Vin, Oignons )	3,5 €		
<b>TERRINE 180g</b>			
Canard au poivre vert	4 €		
Campagne	4 €		
Cerf à l'armagnac	4 €		
Paysanne aux châtaignes	4 €		

FOIE GRAS	Prix	Qté	Total
Foie gras de canard entier 120g	22 €		
Paté de foie de canard 40% 180g	16 €		
Rillettes de canard 180g	7 €		
<b>CHARCUTERIE</b>			
Rosette 600g env.	12 €		
Mini Rosette 300g env.	6 €		
Noix d'épaulé 800g env.	18 €		
<b>CHARCUTERIE CORSE</b>			
Figatelli 200g env.	6,5 €		
Lonzo 400g env.	13 €		
Coppa 400g env.	13 €		
<b>SAUCIFLETES (10g)</b>			
Nature (Lot de 10)	3,5 €		
Noix (Lot de 10)	3,5 €		
Bleu (Lot de 10)	3,5 €		
Mexicaine (Lot de 10)	3,5 €		
Provençale (Lot de 10)	3,5 €		
<b>FROMAGE</b>			
Comté AOP 8 mois	500-600g	15 €	
	600-700g	16 €	
	700-800g	17 €	
Abondance AOP Fermier	500-600g	18 €	
	600-700g	20 €	
	700-800g	22 €	
Beaufort été	500-600g	21 €	
	600-700g	23 €	
	700-800g	25 €	
Tomette de Savoie	500g env.	12 €	
<b>Total</b>			

