

Nom et prénom de l'élève :

OPERATION SAUCISSON FROMAGE

Nom et prénom de l'acheteur :

IMPORTANT : pour simplifier les choses une feuille de commande pour une personne.

Ce saucisson de très bonne qualité, 160-180 gr (boyau naturel, sans colorant, conservation 2 mois) est élaboré par Mme DONEAU à BEAULIEU SUR LAYON dans la HAUTE-LOIRE.

Le fromage est confectionné à la coopérative fruitière du Plateau Arboisien qui compte 22 exploitations réparties sur 10 communes dans le Jura (Arbois, Buvilly, Chauv-Champagny, Chilly sur Salins, Grozon, Ivory, La Châtelaine, Mesnay, Montigny les Arsures, Villette les Arbois). Ce qui fait un total de 42 exploitants avec une moyenne de 28 vaches par exploitant.

Merci d'effectuer le règlement en liquide ou par chèque à l'ordre de l'Association Sportive du collège P. Mérimée de Saint Savin		Quantité	Prix
Les classiques 2€60 l'unité ou 10€ les 4	Nature		
	Aux herbes		
	Au poivre		
	Fumé		
Les spécialités 2€85 l'unité ou 11€ les 4	Noisettes		
	Cèpes		
	Comté		
	Taureau		
	Sanglier		
	Canard		
	Piment d'Espelette		
	Noix		
	Figues		
	5 Baies		
	Bleu d'Auvergne		
	Fromage de chèvre		
	Tomates séchées		
	St Nectaire		
Chorizo (doux)			
Comté doux	6 à 8 mois d'affinage 1kg	15,5€	
	6 à 8 mois d'affinage 500gr	8,00 €	
Comté fruité	12 mois d'affinage 1kg	18,00 €	
	12 mois d'affinage 500gr	9,25 €	
Morbier jeune	45 jours 500gr	7,50 €	
	45 jours 250gr	4,00 €	
Raclette	1kg	16,00 €	
	500gr	8,25 €	
Mont d'or	700/800gr	16,20 €	
	400/500gr	11,00 €	
TOTAL COMMANDE			

Retour des commandes jeudi 16 janvier 2022 au plus tard