

BON DE COMMANDE

Jus de pomme (bouteille) : (quantité) x 2.40 € =

Jus de pomme (bib de 3 litres) : (quantité) x 6.50 € =

Saint-Nectaire Fermier (Tome): (quantité) x 24,00 € =

Bouteille - Côte de Bourg AOC: (quantité) x 7,00 € =

Carton 6bls - Côte de Bourg AOC: (quantité) x 38.50 € =

Bouteille - Bordeaux rosé AOC: (quantité) x 5,00 € =

Carton 6bls - Bordeaux rosé AOC: (quantité) x 27.50 € =

Saucisson pur porc 150gr : (quantité)

Saucisson aux noisettes 150gr : (quantité)

Saucisson aux herbes 150gr : (quantité)

Saucisson au comté 150gr : (quantité)

Saucisson au taureau 150gr : (quantité)

Chorizo Antillais 150gr : (quantité)

Soit, Nb de LOT de 4 saucissons : (quantité) x 14.00 € =

Soit, Nb de saucissons unitaires : (quantité) x 4.00 € =

Assortiment : (quantité) x 45,00 € =

*1 bouteille de jus de pomme, 1 Saint-Nectaire fermier, 1 bouteille de Côte de Bourg,
1 bouteille de Bordeaux rosé, 1 lot de 4 saucissons (pur porc, noisettes, herbes, comté)*

TOTAL :€.

Melle - Mme - Mr.....

Adresse.....

Tél : Mail : Classe :

**Bon de commande, accompagné de votre règlement, à remettre à
l'enseignant de votre enfant**

Important : Encaissement chèques à partir du 16 novembre 2017

A retourner AU PLUS TARD le mercredi 18 octobre 2017

MARCHE D'AUTOMNE - 2017

Nouveau: Saint-Nectaire fermier, Vins de Bordeaux

Produits du terroir :

- Jus de pomme (bouteille) : 2.40 €

- Jus de pomme (bib 3 litres) : 6.50 €

- Saint-Nectaire fermier (tome entre 1,4 et 1,8 Kg) : 24.00 €

- Vin rouge - Cote de Bourg AOC (bouteille) : 7,00 €

- Vin rouge - Cote de Bourg AOC (carton 6 bls) : 38.50 €

- Vin rosé – Bordeaux AOC (bouteille) : 5,00 €

- Vin rosé – Bordeaux AOC (carton 6 bls) : 27.50 €

- Saucissons fabrication artisanale (l'unité 150g) : 4.00 €

- Saucissons fabrication artisanale (lot de 4 unités) : 14.00 €

Au choix : pur-porc, noisettes, herbes, comté, taureau, chorizo antillais

Assortiment de l'APE : 45.00 €

*1 bouteille de jus de pomme, 1 Saint-Nectaire fermier, 1 bouteille de Côte de Bourg,
1 bouteille de Bordeaux rosé, 1 lot de 4 saucissons (pur porc, noisettes, herbes, comté)*

Le but de cette vente organisée par l'APE est de contribuer au financement de projets scolaires (expo, sortie, ...) organisés par l'École Publique Les Jardins pour nos enfants...

Tout en se régaland !!!

Merci de bien vouloir nous faire suivre votre commande à l'aide du bon ci-après au plus tard le mercredi 18 octobre 2017

LIVRAISON DES COMMANDES

LE JEUDI 16 NOVEMBRE 2017

à partir de 16h30 à l'École des Jardins



Le Marché d'Automne que vous propose cette année l'APE de l'Ecole Publique « Les Jardins » met à l'honneur les produits du terroir.

A nos très appréciés saucissons et jus de pomme de fabrication locale, nous avons associé quelques produits de nos vacances et décidé d'ouvrir le portail de l'école aux vins de Bordeaux et aux fromages d'Auvergne.

De quoi rassasier et abreuver petits et grands pour nos futurs et, espérons le, nombreux moments de convivialité en famille ou entre amis !

Les Saucissons



L'APE vous donne le choix parmi six saucissons fabriqués artisanalement en Pays de Loire à partir de boyaux naturels : natures, noisettes, herbes, comté, taureau, antillais. A l'unité (150gr) ou en lot de quatre, il ne demande qu'à être découpés !!!

Le Saint-Nectaire Fermier



Fromage AOP produit aux confins du Puy-de-Dôme et du Cantal à partir de lait cru de vaches pâturant paisiblement entre 800m et 1500m d'altitude, il est préparé deux fois par jour immédiatement après la traite au sein des exploitations fermières.

Affiné au minimum 28 jours en caves naturelles, il se pare d'une jolie robe à moisissures blanches à grises sur un fond marron orangé

L'APE vous propose le Saint Nectaire en tome complète de 1,4 à 1,8 Kg. Il se conserve environ un mois dans le bas du réfrigérateur ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Il est aussi possible de le découper en portions et de les congeler.

Si ce nouvel élève vous paraît trop accaparant, n'hésitez surtout pas à vous regrouper entre parents pour l'accueillir. Mais prudence, l'essayer c'est l'adopter !!!

Les vins de Bordeaux



Un petit verre pour accompagner ces deux encas salés ? L'APE vous propose deux bouteilles de sa cave Bordelaise.

Tout d'abord un Bordeaux rosé AOC à la belle robe rose pâle, franche et vive. Issu des cépages Merlot et Cabernet Franc, son nez, très aromatique, livre des notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche ce vin présente un bel équilibre sur des notes de cassis, de fraise et de pamplemousse.

Idéal en apéritif, muni de quelques rondelles de saucissons APE, ou en accompagnement de grillade et tartes salées pour prolonger l'été !

Un Grand Vin de Bordeaux d'appellation Côtes de Bourg AOC est proposé pour poursuivre le repas. Vin rouge de cépage Merlot, il est d'une

belle amplitude et présente des arômes de prune et de moka typique des vins du Bordelais. Il vous séduira par son boisé élégant et ses tanins soyeux.

Au caractère affirmé, ce vin accompagnera parfaitement vos plats les plus expressifs tels que viandes en sauce, magrets, fromages,...dont bien sûr notre Saint Nectaire fermier !

Vendu(s) à l'unité ou en caisse de six bouteilles, osez, aux vins d'Anjou, une petite infidélité !

Le jus de pomme



Retour au bercail après cette escapade gourmande au travers de nos terroirs français. Qu'il est doux de retrouver notre bon jus de pomme Made in Anjou.

Au petit déjeuner comme au goûter, pour le bonheur des petits et des grands enfants, il est proposé en bouteilles ou en fontaine, comme à l'accoutumée...