

Nom et prénom : _____

Coordonnées téléphoniques : _____

- 20/12/17 St-Julien-Parnasse entre 11h30 et 19h30
- 20/12/17 chez Chantal Gossaert : rue de la Limite 99 à Kraainem
- Contact avec Chantal (0474/267 447) ou Françoise (0472/246 870)

(Descriptif des produits au verso)

Produit	Unité	Prix	Commande	Total
Saumon fumé artisanal entier (tranché main) *	+/- 1,1 kg	43 €/kg		€
Saumon fumé artisanal	160 gr (!)	9 €		€
Le Foie Gras de Canard Extra du Saulzoir	180 gr	23€		€
Le Foie Gras de Canard Extra du Saulzoir	300 gr	37 €		€
Le Foie Gras d'Oie Prestige du Saulzoir	180 gr	25 €		€
Le Foie Gras d'Oie Prestige du Saulzoir	300 gr	42 €		€
Foie gras de canard au torchon	250 gr	38 €		€
Gelée de Bissap (Fleurs d'Hibiscus, artisanale)	+/- 350 gr	5 €		€
Jus de pommes (Verger de la Chise, Incourt, agriculture raisonnée, conservation longue)	1 l	3,50 €		€
Jus de pommes – poires (idem)	1 l	3,50 €		€
Jus de pommes – poires en cubis (idem)	5 l	15 €		€
Jus de pommes en cubi (idem)	5 l	15 €		€
Massepain artisanal - bloc	250 gr	4,50 €		€
Massepain artisanal - bloc	500 gr	7 €		€
Pommes de terre en massepain	+/- 200 gr	6 €		€
Vin de Bourgogne	Bouteille	6 €		€
Vin de Bourgogne	Caisse de 6	34 €		€
Ballotin de truffes au chocolat (artisanal)	+/- 250 gr	6 €		€
Calendrier illustré Malem-Auder 2018	1page/mois	6 €		€
DATE LIMITE DE COMMANDE : 14/12/2017			TOTAL	€

* Pour le **saumon entier**, nous vous demandons de payer 1 kg (43 €).
Le petit supplément sera calculé et payé à la livraison.

Paiement : cash à la commande à _____
 Par virement bancaire sur le compte IBAN BE40 5230 8059 6163
pour réception avant le vendredi **15/12/2017**

Signature :

Descriptif des produits

- Le **saumon fumé artisanal** est importé frais de Norvège et fumé à Courcelles. Prétranché à la main et emballé sous vide, il se conserve environ 3 semaines au frigo et peut être surgelé. Il est vendu entier ou par paquet de 160 grammes. Un produit de qualité apprécié par les plus fins gourmets !

- Le **foie gras**. « Les foies gras de Saulzoir » sont façonnés à la main, assaisonnés au sel de Guérande. Mi-cuits, ils se conservent au moins 4 mois au frais. Nous vous proposons : « Le Foie gras de Canard Extra » et « Le Foie gras d'Oie Prestige » en 2 conditionnements (180 gr ou 300 gr), « le Foie gras de Canard au torchon » (250 gr) simplement assaisonné de poivre noir et de sel de Guérande, un délice !

- La **gelée de Bissap**. Fabriquée en Belgique par Malem-Auder à base de bissap (fleurs d'hibiscus rouge) en provenance directe du Sénégal. Elle accompagne à merveille le foie gras et le gibier, remplace avantageusement une gelée de groseilles.

- Le **jus de pommes naturel** de la ferme de la Chise. Proposé en bouteilles d'un litre ou en cubis de 5 litres (conservation longue), cet excellent jus de pomme est garanti naturel.

- Le **jus de pommes/poires naturel** de la ferme de la Chise. Proposé en bouteilles d'un litre (conservation longue), cet excellent mélange est garanti naturel.

- Le **massepain artisanal**. En blocs de 250 ou 500 grammes ou sachets de pommes de terre au cacao de +/- 200 gr. Une friandise pour les gourmands !

- Le **vin de Bourgogne**. Mis en bouteille par Malem-Auder, c'est un vin rouge de la région de Meursault. Par bouteille ou en caisse de 6. Se conserve plusieurs années. En vente toute l'année pour vos repas en famille ou entre amis !

- Les **truffes au chocolat**. Fabriquées maison l'Atelier Pat'Achou (sur Facebook). Ballotin de 250 gr. À fondre de plaisir....

- Les **calendriers 2018**. En format A4 (ouvert), illustrés des différentes réalisations de Malem-Auder au Sénégal.