

## Les corbeilles cadeaux

Qté

### Corbeille Obrio

dans un anneton carton plaisir d'offrir • 18 €

Vin rouge du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Terrine de Canard aux Pruneaux & Armagnac {verrine 90 g}, Terrine de Campagne aux Cèpes {verrine 90 g}, Confiture d'Abriocot cuite au chaudron {pot 28 g}, Confiture aux Quatre Fruits Rouges cuite au chaudron {pot 28 g}.

### Corbeille Orlane

sur un plateau carton rectangle plaisir d'offrir (moyen modèle) • 18 €

Vin rouge Tempranillo robe d'Automne {bouteille 75 cl}, Terrine de Canard au Magret {verrine 180 g}, Terrine de Noël façon Pain d'Epices {verrine 180 g}, Terrine Gourmande à la Moutarde à l'Ancienne verrine {180 g}.

### Corbeille Tentation des Gourmets

sur un plateau rectangle zinc coloré (petit modèle) • 25 €

Côtes de Bergerac blanc moelleux Les Caves de Roxane & Cyrano {bouteille 37,5 cl}, Terrine de Canard au Foie de Canard - 20 % foie gras - {verrine 90 g}, Terrine Gourmande à la Moutarde à l'Ancienne {verrine 90 g}, Truffes au Chocolat {ballotin pyramide 40 g}, Confiture d'Abriocot cuite au chaudron {pot 28 g}, Verseur Inox avec bouchon, 2 Papillotes.

### Corbeille Octave

sur un plateau rectangle carton plaisir d'offrir (grand modèle) • 25 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan Emotions {bouteille 37,5 cl}, Vin rouge du Comté Tolosan {bouteille 37,5 cl}, Terrine de Noël façon Pain d'Epices {verrine 180 g}, Terrine de Cerf à l'Armagnac {verrine 180 g}, Terrine de Canard au Magret {verrine 180 g}, Terrine Vigneronne au Riesling {verrine 90 g}, Confiture d'Abriocot cuite au chaudron {pot 28 g}, Confiture aux Quatre Fruits Rouges cuite au chaudron {pot 28 g}, Truffes au Chocolat {ballotin pyramide 40 g}.

### Corbeille Tour de France des saveurs

sur un plateau carton forme « carte de France » • 30 €

Terrine Rustique au Bleu d'Auvergne {verrine 180 g}, Terrine Gourmande au Cidre de Bretagne {verrine 90 g}, Terrine Traditionnelle au Piment d'Espelette {verrine 180 g}, Terrine de Campagne à la Provençale {verrine 90 g}, Terrine Vigneronne au Riesling {verrine 90 g}, Terrine Paysanne au Maroilles {verrine 180 g}, Fleur de Sel de l'Île de Noirmoutier {dosette 1 g} 2 dosettes, soit 2 g.



Pour fêter les beaux jours, les apéritifs en famille ou entre amis, l'OGEC vous propose la vente de saucissons et charcuterie.

Les bons de commande sont à retourner avec le règlement **avant le vendredi 26 avril**, dans le cahier de liaison de vos enfants ou dans la boîte aux lettres de l'école. Les chèques sont à établir à l'ordre de l'OGEC de la Merlatière et seront encaissés au mois de mai.

Les commandes seront distribuées le **samedi 25 mai de 10h à 12h, à l'école de la Merlatière.**

Merci de votre participation.

### Vos coordonnées

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

NBRES LOTS SAUCISSONS-TERRINES = ..... x 10 € = ..... €

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €

NBRES LOTS FUETS = ..... x 15 € = ..... €

SOUS-TOTAL GUILLOTINES = ..... €

SOUS-TOTAL CORBEILLES = ..... €

Nom, Prénom du vendeur :

Signature client :

TOTAL COMMANDE =

SOUS-TOTAL CORBEILLES = ..... €

€

## Les saucissons et les terrines

Lot de 3 pièces au choix • 10 €

Des vrais saucissons d'Auvergne respectant les méthodes de fabrication artisanale avec 26 saveurs différentes et des terrines longue conservation élaborées dans le Limousin, un goût authentique avec l'alliance de tradition et d'originalité. A déguster été comme hiver autour d'un apéritif festif ou comme entrée.

### Saucissons • 160/180 g

	Qté		Qté		Qté
Nature	<input type="checkbox"/>	Cèpes	<input type="checkbox"/>	Chorizo	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>	Tomates séchées	<input type="checkbox"/>	Oignon	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>
Provençal (enrobage tomates et épices)	<input type="checkbox"/>	Comté	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>
Fumé	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>	Kangourou	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Bleu d'Auvergne	<input type="checkbox"/>	Chevreuril	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Beaufort	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>
Olives noires et basilic	<input type="checkbox"/>	Saint Nectaire	<input type="checkbox"/>	Canard poivre vert	<input type="checkbox"/>
Figues	<input type="checkbox"/>	Piment	<input type="checkbox"/>	Cerf	<input type="checkbox"/>

### Terrines • 180 g

	Qté		Qté		Qté
Campagne	<input type="checkbox"/>	Cerf à l'Armagnac	<input type="checkbox"/>	Chevreuril aux champignons	<input type="checkbox"/>
Campagne aux cèpes	<input type="checkbox"/>	Sanglier au Genièvre	<input type="checkbox"/>	Canard poivre vert	<input type="checkbox"/>
Canard au magret	<input type="checkbox"/>	Lièvre au romarin	<input type="checkbox"/>	Confit de foie de volaille à l'armagnac	<input type="checkbox"/>

**N'HÉSITÉS PAS À MÉLANGER SAUCISSONS ET TERRINES dans vos lots !**

**NOMBRES DE LOTS = ..... x 10 € = ..... €**

## Les jambons et spécialités catalanes

### Quart de jambon

800 g • 20 €

Goûtez un jambon sans os, sous vide séché et affiné.

Qté

### Noix d'épaule

800 g • 20 €

Cédez à un jambon extra maigre dans l'épaule, embossé dans un boyau naturel.

Qté

### Filet mignon séché

250 g • 10 €

Le filet mignon est la pièce la plus noble du porc, moelleux en bouche, il ravira les fins gourmets.

### Filet mignon séché

500 g • 20 €

Le filet mignon est la pièce la plus noble du porc, moelleux en bouche, il ravira les fins gourmets.

### Lomo Nature

300 g • 10 €

Produit ancestral de la charcuterie Espagnol élaboré avec un filet de porc séché 100 % maigre, à déguster en fines tranches.

**SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = ..... €**

## Les fuets

Lot de 5 pièces au choix • 150 g • 15 €

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

	Qté		Qté		Qté
Nature	<input type="checkbox"/>	Figues	<input type="checkbox"/>	Taureau	<input type="checkbox"/>
Basilic	<input type="checkbox"/>	Cèpes	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	Fromage de chèvre	<input type="checkbox"/>		
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>		

**NOMBRES DE LOTS = ..... x 15 € = ..... €**



### La guillotine à saucisson • 50 €

Abandonnez la planche et le couteau. La Guillotine à saucisson est toujours prête à l'emploi. Facile, rapide, sans effort, elle participera à la réussite de vos apéros entre amis.

**SOUS-TOTAL GUILLOTINES = ..... €**