

Les corbeilles cadeaux

Corbeille Plaisir

dans une corbeille en bambou tressé gris cérusé • 18 €

Vin rouge du Comté Tolosan (bouteille 37,5 cl), Terrine vigneronne au Riesling (verrine 180 g), Terrine gourmande à la moutarde à l'ancienne (verrine 180 g), 2 papillotes.

Qté

Corbeille Pause Gourmande {FOIE GRAS}

dans un banneton carton plaisir d'offrir • 20 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (bouteille 37,5 cl), Bloc de Foie Gras de Canard (verrine 90 g), Confit de figues violettes cuisiné à l'ancienne (pot 45 g), 2 papillotes.

Corbeille Tentation des Gourmets

dans un plateau rectangle zinc coloré • 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 de pêche cuite au chaudron (pot 28 g), Verseau inox avec bouchon, 2 papillotes.

Corbeille Tour de France

dans un plateau carton forme « carte de France » • 25 €

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 - en dosette 1 g - (2 dosettes, soit 2 g).

Corbeille Partage

dans un plateau carton plaisir d'offrir • 30 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (bouteille 37,5 cl), Vin rouge du Comté Tolosan (bouteille 37,5 cl), Terrine de campagne aux cèpes (verrine 180 g), Terrine vigneronne au Riesling (verrine 180 g), Terrine gourmande à la moutarde à l'ancienne (verrine 180 g), Terrine gourmande au Cidre de Bretagne (verrine 90 g), Confiture de pêche cuite au chaudron (pot 28 g), Confiture de fraise cuite au chaudron (pot 28 g), Truffes au chocolat (ballotin pyramide 40 g).

Corbeille Prestige {FOIE GRAS}

dans un plateau bois et ardoise • 45 €

Vin blanc moelleux du Comté Tolosan (bouteille 37,5 cl), Vin rouge du Comté Tolosan (bouteille 37,5 cl), Bloc de Foie Gras de Canard (verrine 90 g), Confit de figues violettes cuisiné à l'ancienne (pot 45 g), Terrine de campagne aux cèpes (verrine 180 g), Terrine de canard aux pruneaux et à l'Armagnac (verrine 180 g), Terrine vigneronne au Riesling (verrine 180 g), Gourmandise cerise guimauve (bocal 100 g), Truffes au chocolat (ballotin pyramide 40 g), 3 papillotes.

SOUS-TOTAL CORBEILLES = €



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 5 juin**, 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 juillet.

Les commandes seront à retirer le **samedi 20 juin de 9h30 à 12h30, au 38 rue Clair Matin, la Merlatière**, dans le strict respect des règles sanitaires. Merci de prendre soin de noter votre adresse et votre numéro de téléphone.

Merci de votre participation.
L'OGEC de la Merlatière

Vos coordonnées

Nom, Prénom :

Adresse :

La merlatière Boulogne

Téléphone :

SOUS-TOTAL SAUCISSONS-TERRINES = €

SOUS-TOTAL FUETS = €

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €

SOUS-TOTAL CORBEILLES = €

Nom, Prénom du vendeur :

Signature client :

TOTAL COMMANDE =

€

Les saucissons et les terrines

1 pièce au choix • 4 € | 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 • 150 g environ

	Qté		Qté		Qté
Nature	<input type="checkbox"/>	Figues	<input type="checkbox"/>	Saint Nectaire	<input type="checkbox"/>
Poivre	<input type="checkbox"/>	Girolles NOUVEAU	<input type="checkbox"/>	Piment	<input type="checkbox"/>
5 Baies NOUVEAU <small>(poivres noir, blanc, vert, rose et de Jamaïque)</small>	<input type="checkbox"/>	Cèpes	<input type="checkbox"/>	Chorizo	<input type="checkbox"/>
Herbes	<input type="checkbox"/>	Tomates séchées	<input type="checkbox"/>	Oignon	<input type="checkbox"/>
Provençal <small>(enrobage tomates et épices)</small>	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>
Curry NOUVEAU	<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"/>	Chevreuil	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Beaufort	<input type="checkbox"/>	Canard	<input type="checkbox"/>

Terrines • 180 g

	Qté		Qté		Qté
Campagne	<input type="checkbox"/>	Cerf à l'Armagnac	<input type="checkbox"/>	Chevreuil 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 PIÈCES À L'UNITÉ = x 4 € = €

NOMBRES DE LOTS = x 10 € = €

Les fuets

1 pièce au choix • 150 g • 3,50 € | 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"/>	Curry NOUVEAU	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	Sanglier	<input type="checkbox"/>	Graines de tournesol NOUVEAU	<input type="checkbox"/>

NOMBRES PIÈCES À L'UNITÉ = x 3,50 € = €

NOMBRES DE LOTS = x 15 € = €

Les jambons et spécialités catalanes

Buchettes **NOUVEAU**

500 g • 15 €

Le mini saucisson en buchette est le compagnon idéal à grignoter à l'apéritif.

Qté

Saucisson long bridé **NOUVEAU**

800 g • 15 €

Saucisson familial à déguster en toutes occasions.

Qté

Chorizo **NOUVEAU**

500 g • 10 €

Un classique parmi les classiques, un chorizo très goûteux, pour le plaisir de tous.

Qté

Filet mignon séché

250 g • 10 €

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

Qté

Lomo Nature

300 g • 10 €

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

Qté

Lomo Nature

900 g • 25 €

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

Qté

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

SOUS-TOTAL SPÉCIALITÉS = €