

# Préparez vos apéritifs de cet été

## FROMAGES – SAUCISSONS – TERRINES

Les **bénéfices de cette vente financeront les sorties/activités des enfants** du groupe scolaire Pierreval / Bierville.



Commande passée par :

Prénom : ..... Nom : .....

Tél. : ..... Commune : .....

E-mail : .....

Prénom et nom de l'enfant : .....

Ecole : .....

Bon de commande à retourner avant le **31 mai 2024** aux professeurs des écoles ou dans la boîte de l'association D'École Avec Nous (à la mairie de Bierville).

**Pour les terrines et saucissons** : joindre règlement par chèque à l'ordre D'École Avec Nous.

**Pour les fromages** : règlement par chèque à remettre le jour du retrait pour les fromages.

**Distribution** : le 21 juin à 16h30 près de la salle des fêtes de Pierreval (jusqu'à 18h30).

## Les Fromages

Fromagerie à Bois-Hérault

Super tarif  
spécial école !



	Prix de vente en € TTC	Nombre de parts commandées d'environ 350 gr par fromage	TOTAL Prévisionnel en €
<p><i>La Tome de Bray</i></p> <p>Notre premier fromage. Un fromage à pâte pressée affiné dans nos caves 8 semaines.</p> <p>Crémeux, avec des notes de beurre et de crème normande.</p> 	21€/KG		
<p><i>La Meule de Bray</i></p> <p>Une pâte pressée demi-cuite (probablement la seule de ce type à être produite en Seine-Maritime). Affiné dans nos caves 10 semaines.</p> <p>D'une texture ferme / élastique et un goût fruité.</p> 	21€/KG		
<p><i>Le Saint-Bray</i> <i>La raclette normande</i></p> <p>Un fromage à croûte lavée affiné plus de 8 semaines.</p> <p>Souple et très fondant. À déguster à température ambiante ou dans des plats cuisinés.</p> 	21€/KG		
<p><i>Le Fumée de Bray</i> <i>Authentiquement original</i></p> <p>Un fromage à pâte pressée, fumé au bois de hêtre à la ferme. À déguster frais ou fondu, ce fromage donnera une touche d'originalité à vos plateaux de fromage, raclettes et à d'autres plats cuisinés.</p> <p>Fondant et onctueux avec un goût fumé.</p> 	21€/KG		
<p>Râpé fermier BIO</p> <p>Un mélange de différents fromages au lait cru entier de la ferme, râpés et conditionnés sous-vide. Pour agrémenter plats, gratins et autres inspirations culinaires.</p> 	4.75€ le sachet de 200gr		
<b>TOTAL</b>			

Bon de commande à retourner avant le **vendredi 31 mai 2024** aux instituteurs ou dans la boîte de l'association D'École Avec Nous (à la mairie de Bierville).  
**Règlement par chèque à l'ordre D'École avec Nous à remettre le jour du retrait.**



Offre spéciale  
**4 terrines achetées = 20€**  
 (soit 5€ la terrine au lieu de 5,50€)

Offre spéciale  
**5 saucissons achetés = 20€**  
 (soit 4€ le saucisson au lieu de 4,50€)

Possibilité de commander à l'unité	Prix de vente en € TTC	Quantités commandées	TOTAL en €
Tartinable de boudin noir - 200 gr	5,50 €		
Terrine de campagne - 200 gr	5,50 €		
Rillettes de porc - 200 gr	5,50 €		
Terrine Façon Grand-Mère - 200 gr	5,50 €		
Terrine Fermière au Piment d'Espelette - 200 gr	5,50 €		
Terrine Mousse de foie - 180 gr	5,50 €		
Terrine Pâté de tête persillé - 200 gr	5,50 €		
Saucisson antillais	4,50 €		
Saucisson au camembert	4,50 €		
Saucisson au canard	4,50 €		
Saucisson au comté	4,50 €		
Saucisson au fromage chèvre	4,50 €		
Saucisson au piment d'Espelette	4,50 €		
Saucisson au poivre vert	4,50 €		
Saucisson au sanglier	4,50 €		
Saucisson au taureau	4,50 €		
Saucisson aux cèpes	4,50 €		
Saucisson aux figues	4,50 €		
Saucisson aux noisettes	4,50 €		
Saucisson aux noix	4,50 €		
Saucisson nature pur porc	4,50 €		
Saucissons pur porc fumé	4,50 €		
<b>TOTAL</b>			

# Les Terrines



# Les Saucissons



Fabrication régionale (VPF) viande de porc Français, saucisson de grande qualité.

Boyaux naturels, fleurs naturelles. Méthodes traditionnelles artisanales, recette ancestrale, authenticité et choix rigoureux de la viande. Environ 150 gr suivant la sèche.



Bon de commande à retourner avant le vendredi 31 mai 2024 avec le règlement (par chèque à l'ordre D'Ecole Avec Nous) sous enveloppe aux instituteurs ou dans la boîte de l'association D'Ecole Avec Nous (à la mairie de Bierville).