

# Vente de produits du terroir Auvergnat

- financement du projet d'excursion des 4èmes autour des volcans d'Auvergne -

Cette année encore, nous mettons en place une vente de produits du terroir Auvergnat en **provenance directe de producteurs locaux** (Ferme Guy à Mazayes pour la charcuterie, SARL Charrade et Laqueille pour le fromage). Cette vente permettra de financer une partie du projet.

Vous pouvez nous passer **commande grâce au bon** ci-joint en y associant votre **paiement en liquide** (nous vous fournirons un reçu) ou en chèque à l'ordre du **FSE du collège la Garenne**. L'excursion se déroulant les 1, 2 et 3 juin 2016, nous ramènerons la charcuterie à ce moment-là (le fromage transitera par camion réfrigéré jusqu'au **8 à 8 de Gramat**, partenaire du projet à ce niveau-là) et **vous (ou les enfants) pourrez alors retirer directement votre commande au collège à partir du lundi 6 juin 2016**. Les produits proposés se conservant aisément (boîtes serties, produits affinés, séchés, fromages en chambres réfrigérées) ils pourront vous attendre quelques jours sans aucun problème si vous n'êtes pas disponibles à cette date. Pour des raisons de gestion (découpe, emballage), les Saint-Nectaires sont vendus entiers (1,6 kg pièce) et le bleu d'Auvergne en demi-tommes (sauf si vous prenez 2 demi-tommes). Tous les fromages peuvent être partagés (pensez à vos amis ou vos voisins !) puis congelés si besoin est. La tomme fraîche artisanale remplace aisément une mozzarella industrielle sur les pizzas, les salades d'été, les pâtes... pensez à la congeler en petits dés, même pour une truffade !

## Date limite des commandes: vendredi 15/04

Pour information, il vous faut savoir que l'élève qui aura réussi la meilleure vente recevra une panier gourmande !

Merci pour votre participation,

M.AUDRAN

----- (à découper, conserver le bordereau ci-dessus) -----

### Bon de commande

Nom de la personne responsable de la commande : ..... (classe : ..... )  
(inscrire ce nom au dos des chèques svp)

Nom de la personne qui commande : .....

| Produits<br>(locaux, sans colorants ni conservateurs)     | Prix à l'unité TTC                         | Quantité | Prix des lots |
|---|--|----------|---------------|
| Les pâtés<br>(boîtes de 180 g)                            | Pâté de campagne <b>nature</b>             | 5,00 €   |               |
|   | Pâté de campagne aux <b>myrtilles</b>      | 5,00 €   |               |
|   | Pâté de campagne au <b>bleu d'Auvergne</b> | 5,00 €   |               |
|   | Pâté de campagne au <b>Saint-Nectaire</b>  | 5,00 €   |               |
|   | Pâté de campagne à la <b>pomme</b>         | 5,00 €   |               |
|   | Pâté de campagne à l' <b>abricot</b>       | 5,00 €   |               |
| Le <b>saucisson</b><br>(280 g)                            | 8,00 €                                     |          |               |
| <b>Saucisse sèche nature</b><br>(270 g à 330g)            | 8,00 €                                     |          |               |
| <b>Le Saint-Nectaire fermier AOP entier</b> (1,6 kg env.) | 24,00 €                                    |          |               |
| <b>Le Bleu d'Auvergne AOP</b> ½ tomme                     | 14,00 €                                    |          |               |
| <b>Tome fraîche</b> (portion de 500g env.)                | 5,00 €                                     |          |               |
| <b>Cantal entre-deux AOP</b> (portion de 200 g env.)      | 2,50 €                                     |          |               |
| <b>Cantal entre-deux AOP</b> (portion de 500 g env.)      | 6,00 €                                     |          |               |
| <b>TOTAL :</b>  |  |          |               |

Moyen de paiement :

Chèque(s)

Liquide

# Regroupement des commandes

Si vous avez effectué plusieurs bons de commandes, merci de remplir ce feuillet qui les accompagnera.

Le tableau est le même que celui des commandes individuelles mais permet d'inscrire le **nombre total de produits**.

Nom de la personne responsable des commandes : .....

Inscrire ce nom au dos des chèques avec un chiffre différent à chaque chèque (ex : Tartempion 1, Tartempion 2...)

| Produits<br>(locaux, sans colorants ni conservateurs)     |  | Prix à l'unité TTC | Quantité       | Prix des lots |
|---|--|--------------------|----------------|---------------|
| Les pâtés<br>(boîtes de 180 g)                            | Pâté de campagne <b>nature</b>             | 5,00 €             |                |               |
|   | Pâté de campagne aux <b>myrtilles</b>      | 5,00 €             |                |               |
|   | Pâté de campagne au <b>bleu d'Auvergne</b> | 5,00 €             |                |               |
|   | Pâté de campagne au <b>Saint-Nectaire</b>  | 5,00 €             |                |               |
|   | Pâté de campagne à la <b>pomme</b>         | 5,00 €             |                |               |
|   | Pâté de campagne à l' <b>abricot</b>       | 5,00 €             |                |               |
| Le saucisson<br>(280 g)                                   |  | 8,00 €             |                |               |
| Saucisse sèche <b>nature</b><br>(270 g à 330g)            |  | 8,00 €             |                |               |
| Le <b>Saint-Nectaire</b> fermier AOP entier (1,6 kg env.) |  | 24,00 €            |                |               |
| Le <b>Bleu d'Auvergne</b> AOP ½ tomme                     |  | 14,00 €            |                |               |
| Tome fraîche (portion de 500g env.)                       |  | 5,00 €             |                |               |
| Cantal entre-deux AOP (portion de 200 g env.)             |  | 2,50 €             |                |               |
| Cantal entre-deux AOP (portion de 500 g env.)             |  | 6,00 €             |                |               |
|   |  |                    | <b>TOTAL :</b> |               |

Modes de paiement :

Chèques :

Nombre total de chèques :

Somme totale en chèques :

Liquide :

Somme totale en liquide :



Somme :



Vérifiez bien que tout corresponde systématiquement et qu'au final, la somme des sommes (chèques + liquide) soit égale au total du tableau.

Merci pour votre implication dans ce projet

M.AUDRAN