

VENTE DE FROMAGES ET DE VINS



Chers parents,

En ce début d'année nous vous proposons de commander pour vous, vos amis, vos voisins ou vos collègues, de délicieux fromages du Jura, fabrication artisanale par la fruitière de Valempoulières.

Ils se conservent au réfrigérateur ou dans un endroit frais mais peuvent également être congelés. Après décongélation, leur texture est granuleuse (sans altérer leur saveur), mais quelques jours suffisent aux fromages pour qu'ils retrouvent leur aspect d'origine.

Pour accompagner votre fromage ou tout autre mets, nous avons sélectionné pour vous, des boissons sans alcool, des vins du Jura, de l'Ardèche et du Rhône afin de contenter le plus grand nombre.

Les boissons sans alcool, proviennent des jardins de Laborde, les vins du Jura sont issus du Domaine Jean-Louis Tissot, propriétaires récoltants, et les autres de la cave St Désirat à prix préférentiels.

Faites votre choix et retournez **au plus tard le vendredi 9 novembre** le coupon ci-dessous complété et accompagné de votre règlement le tout **sous enveloppe à l'ordre de l'APEL.**

N'hésitez pas à faire circuler ce bon de commande dans votre famille et/ou vos collègues.
Merci de regrouper l'ensemble de vos commandes en un seul bon de commande.

Distribution : Mardi 27 novembre 2018 de 16h30 à 18h à l'Ecole Saint-Exupéry-Saint Pierre

Merci d'apporter vos cabas afin de transporter vos bouteilles et fromages

Nous vous rappelons que les bénéficiaires de ces ventes financent en partie les projets pédagogiques de nos enfants et permettent d'investir dans de nouveaux matériels. Nous vous remercions par avance.

Pour toutes questions, merci de contacter Jérôme Dejeu au 06 87 39 78 84 ou jerome.dejeu@orange.fr

L'APEL

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.**

COUPON REPONSE à remettre à l'enseignant(e) avant le Vendredi 9 novembre 2018

Prénom et Nom de l'élève _____ Classe : _____

Nom de l'instituteur : _____

Nom des parents : _____

Numéro de téléphone : ___ / ___ / ___ / ___ / ___

Mail : _____

<u>FROMAGE</u>		Tarif	Quantité	Total
Comté doux AOC 12 mois d'affinage	500 gr**	7.50 €		
	1 kg**	14 €		
Comté fruité AOC 18-24 mois d'affinage	500 gr**	9 €		
	1 kg**	17 €		
Morbier au lait cru	250 gr**	4 €		
	500 gr**	7.50 €		
	1 kg**	14 €		
Raclette au lait cru	250 gr**	4 €		
	500 gr**	7.50 €		
	1 kg**	14 €		
Bleu de Gex au lait cru	250 gr**	4 €		
	500 gr**	7.50 €		
	1 kg**	14 €		
Mont d'Or au lait cru	500 g	9.50 €		
	700 g	11.50 €		
Cancoillotte (240 g)	Nature	5.5 €		
	Ail	5.5 €		
	Vin	5.5 €		
<u>VINS du JURA</u>				
POULSARD 2016 * (rouge) -75 cl	Unité	8.5 €		
CHARDONNAY 2016 * (blanc) -75 cl	Unité	8.5 €		
Assemblage CHARDONNAY SAVAGNIN 2015* (blanc) -75 cl	Unité	10 €		
CREMANT -75 cl	Unité	8 €		
CREMANT Rosé -75 cl	Unité	8.5 €		
<u>VINS d'ARDECHE et Côtes du Rhône</u>				
VDP Ardèche GAMAY 2017* (rouge) -75 cl	Unité	4.50 €		
VDP Ardèche SYRAH rosé 2017* (rosé) - 75 cl	Unité	4.50 €		
VDP Ardèche SYRAH rouge 2017* (rouge) - 75 cl	Unité	4.50 €		
VDP Ardèche SYRAH rouge Premium 2015* (rouge) - 75 cl	Unité	5.50 €		
VDP Ardèche MARSANNE 2017* (blanc) - 75 cl	Unité	7.00 €		
VDP Ardèche VIOGNIER 2017* (blanc) - 75 cl	Unité	7.00 €		
Côtes du Rhône LES GRUMES 2015* (rouge) - 75 cl	Unité	7.00 €		
St JOSEPH Tradition 2017* (rouge) - 75 cl	Unité	10 €		
St JOSEPH Septentrio 2017* (rouge) - 75 cl (Vieillit en fût de chêne)	Unité	13 €		
<u>BOISSONS SANS ALCOOL</u>				
Jus de fraise - 75 cl (sans conservateur et arôme)	Unité	5 €		
Pétillant de fraise - 75 cl (sans conservateur et arôme)	Unité	6 €		
			TOTAL	

** environ (la découpe artisanale peut varier de quelques grammes)

*Si le millésime n'est plus disponible, le caviste se réserve le droit de le remplacer par le suivant

Montant du chèque à l'ordre de l'APEL St-Exupéry St-Pierre : _____ €

Merci d'apporter vos cabas afin de transporter vos bouteilles et fromages