



Opération Sapins et saveurs de Noël

Vente de sapins de Noël, de produits du terroir d'ici...et d'ailleurs, au profit de l'école de Nancray

L'association des parents d'élèves de Nancray vous propose une vente directe « producteurs » ainsi qu'une vente de sapins de Noël.

Les bénéfices permettront le financement des nombreux projets de l'école : Ecole du dehors, fresque, ateliers scientifiques, conte musical...

Alors, n'hésitez pas faire circuler ce bon de commande pour en faire profiter votre entourage.

Les bons de commandes sont à déposer au plus tard le **17 novembre** accompagnés des chèques de règlement dans la boîte aux lettres de l'école de Nancray ou auprès des enseignants de l'école.

Une tombola gratuite sera organisée (1 ticket gratuit par tranche de 20€ d'achat). Trois colis « épiphanie » à gagner !

Un grand merci par avance pour votre participation !
L'Association des parents d'élèves

Côté salé (livraison 17 décembre)

	prix de vente	quantité	total
Comté fruité (500 g environ) Coopérative fromagère du plateau de Bouclans	7,25 €		
Comté vieux (500 g environ) Coopérative fromagère du plateau de Bouclans	8,30€		
Mont d'Or moyen fromagerie de Doubs	10,30 €		
Mont d'Or maxi fromagerie de Doubs	20,00€		

Raclette nature 500g environ Coopérative fromagère du plateau de Bouclans	6,60 €		
Raclette Ail des ours 500g environ Coopérative fromagère du plateau de Bouclans	8,25 €		
Raclette Fumée 500g environ Coopérative fromagère du plateau de Bouclans	8,25 €		
Morbier de Flangebouche 500g environ	7,00 €		
Cancoillotte du vallon de Sancey au Savagnin (pot de 240g)	3,90 €		
Cancoillotte du vallon de Sancey nature (pot de 240g)	3,90 €		
Cancoillotte du vallon de Sancey à l'ail (pot de 240g)	3,90 €		
Saucisse de Morteau Label rouge (la pièce de 450g)	8,50 €		
Terrine de truite aux petits légumes 180g Pisciculture Côte à Bonnevaux le prieuré	5,90 €		
Terrine de truite au savagnin 180g Pisciculture Côte à Bonnevaux le prieuré	5,90 €		
Terrine de truite au filet fumé 180g Pisciculture Côte à Bonnevaux le prieuré	5,90 €		
Flûtes sésame huile d'olive bio (125g) "la fabrique" Fontain	1,61€		
Twists olive romarin beurre bio (100g) "la fabrique" Fontain	2,06€		
Escargots des châteaux (Gonsans) en coquille traditionnelle à la bourguignonne (les 24 - surgelés)	14,00€		
Fromentines d'escargots au comté des châteaux (escargots dans une coquille en pâte croustillante) - 24 pièces (surgelés)	13,70		
TOTAL « Côté salé »			

Coté sucré (livraison 17 décembre)

	prix de vente	Quantité	total
Pain d'épices maison « le pétrin des saveurs » à Nancray 400g	4,50 €		
Ecrin de 25 chocolats (assortiment) La fabrique du chocolat à Ornans	17,80€		
Tablette chocolat « la fabrique Ornans » - Lait pain d'épices (80g)	3,90€		
Tablette chocolat « la fabrique Ornans » - Noir aux sels de Salins(80g)	3,90€		
Tablette chocolat « la fabrique Ornans » - Ivoire Canberries (80g)	3,90€		
Ecrin de 16 pâtes de fruits « la fabrique Ornans »	16,00€		
Palmiers vanille beurre « La fabrique » Cornu – Fontain. (100g)	2,71€		
Glaces de la ferme d'Aissey - Buche Chocolat Fruits de la passion (10 parts)	25€		
Glaces de la ferme d'Aissey - Buche Mangue Cassis (10 parts)	25€		
Glaces de la ferme d'Aissey - Buche Chocolat caramel salé (10 parts)	25€		
TOTAL « côté sucré »			

Côté boissons (livraison 17 décembre)

	prix de vente	Quantité	total
Bière blonde 75 cl . Brasserie du Doubs - Nancray	4,20		
Bière brune 75 cl . Brasserie du Doubs - Nancray	4,20		
Bière blanche 75 cl . Brasserie du Doubs - Nancray	4,20		
Bière ambrée 75 cl . Brasserie du Doubs - Nancray	4,20		
Bière de Noël 75 cl . Brasserie du Doubs - Nancray ,	4,40		
Coffret cadeau de 3 bières 75cl - Brasserie du Doubs Nancray.	15,00		
Carton panaché 6 bouteilles de 75cl	25,00		
Chardonnay blanc floral (75cl) – fruitière vinicole de Pupillin	7,90		
Savagnin (75cl) fruitière vinicole de Pupillin	14,90		
Vin jaune (62cl) vieux millésimes - fruitière vinicole de Pupillin	28,90		
Macvin rosé (75cl) fruitière vinicole de Pupillin	15,90		
Vin de paille fruitière vinicole de Pupillin (37,5cl)	24,90		
TOTAL « côté boissons »			

Huîtres de la baie de Bourgneuf (livraison 22 décembre)

Implantés depuis 1995 dans la baie de Bourgneuf sur la commune de BOIN (85), Mickael et Isabelle CHARRIER vous proposent des huîtres de qualité, élevées sur leurs parcs de Noirmoutier et du Croisic. Charnues au goût iodé et au parfum délicat, elles accompagneront agréablement vos tables de fin d'année.

	calibre	prix de vente	quantité	total
Bourriche de 25	Moyenne n°3	18,00 €		
Bourriche de 50	Moyenne n°4	26,00€		
Bourriche de 50	Moyenne n°3	32,00€		
Bourriche de 50	Grosse n°2	35,00€		
Bourriche de 100	Moyenne n°4	48,00€		
Bourriche de 25	Moyenne n°3	59,00€		
Bourriche de 100	Grosse n°2	66,00€		
TOTAL Huîtres				

Champagne Jean SANDRIN (livraison 22 décembre)

Exploitation familiale située à Celles-sur Ource, petit village de la Côte des Bar, dans l'Aube, vignoble du sud de la Champagne. L'exploitation fait partie de la catégorie des Récoltants – Manipulants (RM), cela signifie que le producteur maîtrise toutes les étapes de l'élaboration du champagne de la vigne à la bouteille finie. Le producteur possède 11 hectares de vignes âgés de 6 à 100 ans avec des expositions différentes. Les bouteilles vieillissent de 3 à 6 ans dans des caves authentiques voutées bicentennaires pour permettre d'affiner les saveurs de chaque cuvée.

Gamme TRADITION Brut : la gamme Tradition est un véritable blanc de noir (jus blanc issu de raisins noirs). La robe est jaune avec reflets or rose. Le nez est expressif avec des notes de prune et de confiture de mûre. Belle vinosité en bouche avec une reprise des arômes de fruits rouges.

Cépage 100 % Pinot Noir.

	prix de vente	quantité	total
Champagne Jean Sandrin	18,00 €		

NOM et prénom :

Adresse :

Adresse mail :

Numéro de téléphone :

MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE :

Chèque à joindre au bon de commande, à l'ordre de l'APE de Nancray. Encaissement après livraison.

Pour tous renseignements, contactez le 06 30 68 17 23, ou ape.nancray@gmail.com

Attention : Notez bien les dates de livraison

Colis de produits locaux (sucré, salé et boissons) :

Vendredi 17 décembre de 16h30 à 19h30 à l'espace du Vaizot

Huitres et Champagne :

Mercredi 22 décembre de 16h30 à 19h30 à l'espace du Vaizot