

Lonzée, le 27 novembre 2017.

Chers parents,

A l'approche des fêtes de fin d'année, le comité de parents de l'ELM a le plaisir de vous proposer quelques produits gastronomiques des artisans de notre région, qui agrémenteront vos tables festives et raviront vos convives.

Vous pourrez commander différents produits traditionnels du terroir **au meilleur prix** :

- les foies gras d'*Upignac*;
- les bières artisanales de Lonzée *L'Ensorcelleuse*® blonde, brune et une eau-de-vie;
- les saumons *Jean Victor*;
- les cougnous de la boulangerie *Galle*;
- les cookies Belgium;
- du fromage artisanal
- des salaisons de la *Ferme Godfriaux*
- les quiches de la Ferme du Hameau du Roy
- les boudins de la boucherie *Nihoul-Dufaux*
- du vin français
- du café du jumelage Gembloux - Malacatan
- les sapins des Serres de Sauvenière

Nous vous attendons pour **la réception des produits le vendredi 22 décembre 2017, dès 15h30 jusque 16h30 à l'école**. Merci de nous prévenir pour convenir d'une alternative en cas d'impossibilité à cette plage horaire: Pascal Candries 0476 / 56 06 12.

Le paiement s'effectuera, en liquide, lors de la reprise de votre colis gourmand ou, de préférence, par virement sur le numéro de compte de l'association (BE45-7320-0419-4289). Le paiement des sapins se fera exclusivement par virement.

Les bénéfices dégagés par cette vente seront utilisés pour améliorer le quotidien de nos enfants à l'école.

Les bons de commande complétés doivent rentrer pour le **vendredi 15 décembre** à l'école ou via e-mail à l'adresse parentselm@gmail.com ou nouveauté de cette année, vous pouvez rentrer votre commande via le formulaire en ligne reçu par mail.

Parce que vos amis, vos collègues et votre famille ont également le droit d'avoir de si bons produits dans leurs assiettes, n'hésitez pas à leur transmettre une copie de ce bon de commande.

En espérant vous avoir mis l'eau à la bouche, nous attendons vos nombreux bons de commande.

A très bientôt. *L'équipe gourmande du comité de parents de l'ELM*

Bon de commande Noël 2017

Merci de bien noter la quantité souhaitée ainsi que le poids approximatif quand le produit le nécessite. La somme sera adaptée si nécessaire.

Bières – L'Ensorcelleuse© du pays de Lonzée, blonde ou brune.

Une blonde titrant 7,5°, limpide et brillante à la bouteille. Une mousse fine et blanche qui colle au verre couvre cette blonde au nez frais, au goût bien équilibré entre houblon et pointe d'épices. Bière dite spéciale mais facile à boire. Une brune titrant 7,5°, épicée et ayant du caractère. Grande sœur de la blonde, elle se différencie notamment par l'arôme de caramel qui lui donne un goût plus rond. Sa couleur rouge/brun profond, sa mousse crémeuse, fine et abondante font d'elle une véritable spéciale belge. L'Esprit d'Orge, une eau de vie !

		Quantité	Somme
Pack 6 x 33 cl (brune)	12,00 €		
Pack 6 x 33 cl (blonde)	12,00 €		
Pack 3 x 33 cl (brune) + 3 x 33 cl (blonde)	12,00 €		
À la bouteille Blonde, 1 x 33 cl	2,50 €		
À la bouteille Brune, 1 x 33 cl	2,50 €		
L'Esprit d'Orge, une eau-de-vie artisanale issue de la distillation parfaite d'une bière de garde maltée. Elle s'exprime au palais par des senteurs de bière houblonnée, et se raffine d'une douce robe fruitée. Un ravissement pour les connaisseurs! A DECOUVRIR !	20,00 €		

Cougness – Patisserie Vincent Galle

100g Au sucre	1,45 €		
100g Au sucre - raisins	1,45 €		
100g Aux pépites de chocolat	1,45 €		
200g Au sucre	2,90 €		
200g Au sucre - raisins	2,90 €		
400g Au sucre	5,70 €		
400g Au sucre - raisins	5,70 €		
800g Au sucre	11,20 €		
800g Au sucre - raisins	11,20 €		

Quiches de la Ferme du Hameau du Roy

Quiche chicons saumon fumé (environ 600g)	12 €		
Quiche brocolis saumon (environ 600g)	12 €		
Quiche champignons lardons (environ 600g)	12 €		
Quiche courgettes poivrons (environ 600g)	12 €		
Quiche épinards chèvres (environ 600g)	12 €		
Quiche oignons lardons (environ 600g)	12 €		
Quiche poire chèvres (environ 600g)	12 €		
Quiche poireaux jambon (environ 600g)	12 €		
Quiche feta tomates cerise (environ 600g)	12 €		
Tarte Al Djote	12,15 €		

Cookies Belgium

cookies classique aux pépites de chocolat noir (200g)	7,50 €		
cookies aux pépites de chocolat blanc et noix de cajou (200g)	7,50 €		
cookies aux chocolats noir aux pépites de chocolat blanc (200 g)	7,50 €		
cookies aux pépites de chocolat au lait et noisettes (200g)	7,50 €		
sélection de biscuits "spécial Noël" (200g)	7,50 €		

Panier garni

1 bière blonde / brune / 1 biscuit spécial Noël / 100g de saint D'Jo truffé	15 €		
1 bière blonde / brune / 1 biscuit spécial Noël / 100g de saint D'Jo truffé / 100g foie gras	25 €		

Ferme Godfriaux		Quantité	Somme
Collier sans ail (+/- 240 g)	4,70 €		
Collier avec ail (+/- 240 g)	4,70 €		
Collier ciboulette (+/- 240 g)	4,70 €		
Saucisse sèche (+/- 90 g)	1,50 €		
Saucisson à la bière de Maredsous (+/- 260 g)	5,20 €		
Pâté à la bière de Maredsous (+/- 300 g)	6,30 €		
Saucisson sans ail (+/- 560 g)	9,50 €		
Saucisson avec ail (+/- 560 g)	9,50 €		
Jambon d'Ardenne (tranché) (par 100g)	2,10 €/100g		
Les saumons Jean Victor			
Saumon fumé tranché main (150g)	8,50 €		
Thon fumé 150g	6,00 €		
Assiette nordique 120g (composée de saumon fumé, marlin fumé, flétan fumé, thon fumé et truite fumée à chaud)	6,40 €		
Flétan fumé 150g	7,00 €		
Fromage			
Raclette nature (100g)	18 €/Kg		
Raclette moutarde (100g)	18 €/Kg		
Raclette poivre (100g)	18 €/Kg		
Raclette fumé (100g)	18 €/Kg		
Saint D'Jo truffé (100g)	20 €/Kg		
Rouge croix à la bière (100g)	21,50 €/Kg		
Bleu du château (100g)	22 €/Kg		
Vins			
Pineau des Charentes Fradon blanc et rosé	14,50 €		
Champagne FERAT brut tradition 1er cru	29,50 €		
Graves (blanc) – cht simon	9,95 €		
Alsace pinot gris (blanc) – Khulman Platz	9,85 €		
Coteaux de la Loire (blanc moelleux) - Clos du Pirouet	12,20 €		
Vin de Pays du Gard (rouge) – Domaine des Ramières	5,50 €		
Côtes du Rhône (rouge) – Domaine du Grand Veneur	8,60 €		
Saint Nicolas de Bourgueil (rouge) - Domaine de la Jaroterie	8,50 €		
1ères côtes de Blaye (rouge) – Château Maison Neuve 2014	8,50€		
Boucherie Nihoul-Dufaux			
Boudin blanc (200g)	11,80 €/Kg		
Boudin blanc aux raisins (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin blanc aux spéculoos (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin blanc aux choux (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin blanc aux chicons (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin blanc aux champignons (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin blanc aux abricots (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin blanc à la banane (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin noir (200g)	11,80 €/Kg		
Boudin noir aux raisins (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin noir aux spéculoos (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin noir aux pommes poire cannelle (200g)	12,80 €/Kg		
Boudin aux scampis (200g)	16,50 €/Kg		
Boudin aux saumons fumés (200g)	16,50 €/Kg		
Boudin aux petits gris (200g)	16,50 €/Kg		
Café			
Moulu sous vide (250g)	3,00 €		

Upignac		Quantité	Somme
Bloc de foie gras de canard (100g)	9,50 €/100g		
Bloc de foie gras de canard (200g)	9,50 €/100g		
Bloc de foie gras de canard (300g)	9,50 €/100g		
Bloc de foie gras de canard (500g)	9,50 €/100g		
Magret cru de canard mulard (environ 330gr)	18,90 €/Kg		
Cuisses de canard confites (environ 200gr), nature	9,90 €/Kg		
Magret fumé pré tranché (environ 100gr)	5,00 €		
Pâté de canard en bocal (environ 180gr) nature	6,20 €		
Mousse de magret de canard fumé au Porto (250gr)	5,50 €		
Rillettes de canard (environ 250 gr)	3,75 €		
Mousse de Homard (pour toast, en poche prête à l'emploi) (500gr)	12,75 €		
Mousse de Saumon (pour toast, en poche prête à l'emploi)	10,00 €		
Saucisson de canard	9,90 €/p		
Cassoulet au confit de canard (environ 760gr)	6,90 €		
Confits (135gr) Pomme-poire-spéculoos	3,50 €		
Confits (135gr) Figs et pain d'épices	3,50 €		
Les Serres de Sauvenière			
Epicéa 150cm – 175cm disponible à partir du 9 décembre	14,50 €		
Epicéa 175cm – 200cm disponible à partir du 9 décembre	15,90 €		
Nordmann 150cm – 175cm disponible à partir du 2 décembre	26,90 €		
Nordmann 175cm – 200cm disponible à partir du 2 décembre	32,90 €		

Les sapins sont à choisir aux Serres de Sauvenière après confirmation du paiement par le comité de parents via le compte de l'association (BE45-7320-0419-4289).

Nom:

Nom de l'enfant + classe:

E-mail:

Téléphone:

Nous vous attendons pour la réception des produits le vendredi 22 décembre 2017, entre 15h30 et 16h30 à la cuisine de l'école ou sur rendez-vous pris par téléphone au 0476/560612.