

**- FROMAGES DE CHÈVRES BIO AU LAIT CRU ENTIER -
AMAPARCELLE SOLIDAIRE- SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ 2019**

GAEC PAMPILLES & CABRIOLES - CAMILLE THÉPAULT – BENJAMIN RAISON
La Croix Trinchant 22400 PLANGUENOUAL
Tél. Camille : 06 17 07 47 50 – Benjamin: 06 37 15 93 66
contact@pampillesetcabrioles.fr

NOM PRÉNOM :

TEL PORTABLE :

ADRESSE MAIL :

1 - CHOIX DU PANIER :

Je choisis le contenu de mon panier, sachant que les livraisons sont prévues tous les 15 jours (10 livraisons) de Mai à Octobre avec une coupure en juillet/août.

2 - LIVRAISONS :

MAI	8	22
JUIN	5	19
JUILLET	3	
AOUT	28	
SEPT	11	25
OCT	9	23

Nombres total de livraisons :

x Montant du panier : €

= Montant Total : €

3- MODALITES DE PAIEMENT:

	n° chèque	
MAI		
JUIN		
JUILLET		
AOUT		
SEPT		
OCTO		

Fait à _____ Producteur _____ Amapien _____

Le _____

	PRODUITS PROPOSÉS :	<i>QUANTITÉ</i>	SOUS TOTAUX
Crottin (135 gr au démoulage)	<input type="checkbox"/> frais - 2,5 €	X €
	<input type="checkbox"/> mi-affiné - 2,5 €	X €
	<input type="checkbox"/> affiné - 2,5 €	X €
Crottin frais enrobés (135 gr au démoulage)	<input type="checkbox"/> échalote - 2,90 €	X €
	<input type="checkbox"/> poivre - 2,60 €	X €
	<input type="checkbox"/> ail et fines herbes - 2,60 €	X €
	<input type="checkbox"/> indien - 2,60 € graines de pavot, curry, sel, menthe, poivre noir	X €
	<input type="checkbox"/> épice - 2,60 € poivron rouge, échalote, graines de moutarde, poivre, ail, paprika, sel	X €
	<input type="checkbox"/> oriental - 2,60 € oignon, poivron rouge, origan, cumin, piment doux, herbes de Provence, poivre, piment	X €
	<input type="checkbox"/> grecque - 2,60 € oignon, poivron, ail, ail des ours, persil	X €
	<input type="checkbox"/> oignon coloré - 2,60 € oignon, ail, paprika, poivron rouge, raifort, gingembre	X €
	<input type="checkbox"/> « SURPRISE » - 2,60 €	X €
Bûche (360 gr au démoulage)	<input type="checkbox"/> fraîche 360 gr - 6 €	X €
	<input type="checkbox"/> mi-affinée - 6 €	X €
	<input type="checkbox"/> affinée - 6 €	X €
Fromage frais à tartiner (barquette de 180gr)	<input type="checkbox"/> nature sans sel – 3,20 €	X €
	<input type="checkbox"/> nature avec sel– 3,20 €	X €
	<input type="checkbox"/> ail/fines herbes – 3,20 €	X €
Produits laitiers	<input type="checkbox"/> Faisselle 500 gr - 3 €	X €
	<input type="checkbox"/> Fromage blanc 400 gr - 3,10 €	X €
Montant TOTAL du Panier		 €

Nous sommes aussi **producteurs de cabris élevés sous la mère et certifiés bio.**
C'est une viande rare unique disponible uniquement 2 fois dans l'année. Nous la vendons sous forme de caissette entière (ou demi-caissette) : gigot, épaule, côtelettes, filets et sautés de quoi faire de délicieux cabris massalé et un gigot cuit au four avec du romarin
Pour plus d'informations , n'hésitez pas à nous contacter !

