

Bon de réservation Magasin Ferme FACHE (Hiver 2024)

Nom :

Date de retrait (jour/mois):

Prénom :

Téléphone :

Adresse Mail :

Adresse:

Ville:

Plage horaire du retrait de commande (à cocher)

Vendredi 15h-19h: Samedi 9h-12h:

Pour les quantités merci de préciser : U = Unité / Pers = Personne / Kg = Kilo / Tr = Tranche

Produits	Quantité	Sous vide
Filet mignon		
Rôti filet		
Rôti échine		
Côte première		
Côte à l'échine		
Hachis		
Saucisse nature		
Saucisse maroille		
Saucisse de toulouse		
Saucisse marjolaine		
Rouelle		
Travers		
Lard frais		
Jambette		
Sauté de porc		
Joue de porc		
Poulet entier		
Cuisse de poulet		
Filet de poulet		
Poule		
Lapin découpé		
Lapin non découpé		
Cuisse de lapin		
Râble de lapin		
Vol au vent		
Waterzoi de poulet		
Crêpes à la volaille		
Nuggets de poulet		
Gratin dauphinois		
Boulettes de viande à la sauce tomate		
Pommes de terre chaumière		

Produits	Quantité	Sous vide
Jambon à l'os fumé		
Jambon sec		
Fond de jambon		
Pâté de campagne		
Pâté de viande à l'ail		
Filet mignon fumé		
Bacon		
Potjevleesch		
Saucisson de lapin		
Saucisson à l'ail des ours		
Rillettes de porc		
Andouillette		
Rôti cuit		
Sosiskie		
Saucisson à l'ail		
Grignotin		
Rosette		
Palette fumée		
Poitrine fumée		
Saucisse fumée petite		
Saucisse fumée grande		
Boudin blanc nature		
Boudin blanc truffé (fêtes)		
Boudin noir salé		
Tripes de porc cuisiné		
Andouille		
Choucroute prête		
Boite de lardons		
Chips		
Fromage raclette		

Commentaires (par exemple préciser un regroupement de produits en un sous vide...):

Merci d'envoyer la commande si possible au début de semaine à l'adresse mail fache.m@orange.fr