



Bon de réservation Magasin Ferme FACHE pour les fêtes

Fermeture les 26 et 27 décembre, les 2 et 3 janvier

Nom :
Prénom :
Téléphone :

Plage horaire
du retrait de
réservation (à
cocher)

23 décembre 15h-19h:
24 décembre 9h-12h:
30 décembre 15h-19h:
31 décembre 9h-12h:

Produits spécial fête (à réserver au plus tard le 17 décembre)	Quantité
Chapon	
Pintade	
Poulet - Coq - Poules	
Jambon de Noël	
Barquette mini apéro boudin blanc	
Barquette mini apéro metka	
Chips (ail des ours/nature/fleur de sel)	
Rillettes de canard à l'orange	

Traiteur (à réserver au plus tard le 17 décembre)	Quantité
Vol au vent	
Waterzoi de poulet	
Boulettes de viande à la sauce tomate	
Gratin dauphinois	
Pommes de terre chaumière	
Boudin blanc nature	
Boudin blanc truffé	

Viandes	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		
	Jambette		
	Sauté de porc		
	Joue de porc		
	Cuisse de poulet		
	Filet de poulet		
	Lapin entier		
	Cuisse de lapin		
	Râble de lapin		

Charcuteries	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 sachet		
	Rosette		
	Palette fumée		
	Poitrine fumée		
	Saucisse fumée petite		
	Saucisse fumée grande		
Fromages	Choucroute nature 500gr		
	Choucroute garnie 500gr		
	Boudin noir salé		
	Tripes de porc cuisiné		
	Boite de lardons		
	Saint Paulin		
	Mimolette		
	Cremé		
	Pierre de Roncq		
	Camembert		
	Carré du vinage		
	Jolirond		
	Galet boisé/cendré		

Merci d'envoyer la réservation le plus vite possible à l'adresse mail magasinfache@gmail.com