Remise à zéro

Envoyer

Bon de réservation Magasin Ferme FACHE (Hiver 2022)

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Adresse Mail :

Adresse:

Ville:

Date de retrait (jour/mois):

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
Viandes	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		
	Cuisse de poulet cuite		
	Lapin découpé		
	Lapin non découpé		
	Cuisse de lapin		
	Râble de lapin		
Traiteur	Vol au vent		
	Waterzoi de poulet		
	Crèpes à la volaille		
	Nuggets de poulet		
	Gratin dauphinois		
	Boulettes de viande à la sauce tomate		
	Pommes de terre chaumière		

	Produits	Quantité	Sous vide
Charcuteries	Jambon à l'os fumé		
	Jambon sec		
	Fond de jambon		
	Pâté de campagne		
	Pâté de viande à l'ail		
	Coeur de filet fumé		
	Bacon		
	Potjevleesch		
	Saucisson de lapin		
	Filet mignon fumé		
	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		

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