**GALICHET Pascal** Date :

**« Traiteur Événementiel»**

Email :[**rubesch@hotmail.fr**](mailto:rubesch@hotmail.fr) NOM :

Tél : **06.22.69.24.47**

BON DE COMMANDE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SAUCISSON D’AUVERGNE BOYAU NATUREL ENVIRON 160 GR** | **QUANTITÉ** | **PRIX TTC** | **TOTAL TTC** |
| NATURE ***Médaille d’OR 2016*** |  | 4,00€ |  |
| AU POIVRE |  | 4,00€ |  |
| FUMÉ |  | 4,00€ |  |
| NOISETTES ***Médaille de BRONZE 2012*** |  | 4,00€ |  |
| NOIX ***Médaille d’OR 2017*** |  | 4,00€ |  |
| FIGUES ***Médaille d’OR 2012*** |  | 4,00€ |  |
| COMTÉ |  | 4,00€ |  |
| BLEU D’AUVERGNE  ***Médaille de BRONZE 2013*** |  | 4,00€ |  |
| PIMENT D’ESPELETTE |  | 4,00€ |  |
| CANARD ***Médaille de BRONZE 2010*** |  | 4,00€ |  |
| SANGLIER ***Médaille d’ARGENT 2011*** |  | 4,00€ |  |
| CHEVRE ***Médaille d’OR 2017*** |  | 4,00€ |  |
| TOMATES SÉCHÉES ***Prix D’HONNEUR 2015*** |  | 4,00€ |  |
| BEAUFORT ***Médaille d’OR 2011*** |  | 4,00€ |  |
| ***TOTAL TTC*** |  |  |  |

Les saucissons sont fabriqués avec un minimum de 75 % de viande, sont pur porc et sans colorant

***Merci de joindre le règlement global à votre bon de commande***

CHEQUE ***à l’ordre de Mr GALICHET Pascal***

**À remettre avant le vendredi 9 Mars 2018**

ESPECES **Livraison le dimanche 24 Mars 2018**