



ACHAT GROUPE DE FROMAGE



Amis skieurs,

C'est le retour des achats groupés de fromages et saucisses du Jura.

Les bénéfices de ces opérations contribuent au financement des activités de notre centre d'entraînement « Alsace Ski Compétition ».

Les produits choisis sont d'excellente qualité et ces achats groupés vous permettront de les déguster pour un coût moins élevé qu'en fromagerie spécialisée. Morbier, Raclette, Mont d'Or et saucisses de Morteau se congèlent aussi très bien pour « tenir » jusqu'à la prochaine vente. Alors profitez-en pour votre plaisir, faites-en profiter vos familles, amis, collègues... en pensant à nos jeunes !

Pour les amateurs : Les fromages de chèvre frais seront proposés pour les commandes d'octobre et de mars

Nous avons sélectionné :



Les 2 comtés phare de Comté Mont Jura (JuraFlore) du fort des Rousses **(en vert dans le bon de commande)**.

Les produits de la fromagerie artisanale Noël Cerneux et les Fromages de chèvre frais.

(en jaune dans le bon de commande).

Pour commander :

Veuillez remplir le bon de commande ci-joint et le transmettre par mail à : commandes.cd67@gmail.com

Le règlement est à effectuer **lors de la commande** par virement bancaire sur le compte du CD67 en précisant «fromage».

Banque : CCM BARR ET ENVIRONS	Titulaire : GROUP DEP SKI BAS RHIN
IBAN	BIC
FR76 1027 8013 7000 0200 4860 196	CMCIFR2A

En cas de difficulté, signalez-le par mail à commandes.cd67@gmail.com ou par téléphone au 07 86 51 30 82 (Patrick).

Les commandes devront nous parvenir au plus tard le mardi 12 octobre 2021.

La distribution se fera **à partir du mercredi 20 octobre**. Le ou les lieux, notamment sur le RDV d'entraînement, **Strasbourg** ou **chez Techniski** seront précisés ultérieurement en fonction des commandes enregistrées.

NB : pour faciliter le traitement et vous permettre de connaître le montant de votre commande, le prix est fixé par portion de 500g pour le fromage à la coupe et à la pièce pour les autres produits. Le poids réel peut varier de +/- 10%.

Bon de commande FROMAGE à renvoyer pour mardi 12 octobre 2021 au plus tard

NOM : Prénom :

E-mail :

N° de tel (où vous joindre le jour de la livraison) :

Préciser le lieu de livraison souhaité (sortie 13, Techniski, Strasbourg) :

Si autre contacter Patrick au 07 86 51 30 82)

Date de distribution: à partir du mercredi 20 octobre

FROMAGE / CONDITIONNEMENT	PRIX / portion	Nb de portions	Prix Total
Comté Vieux Fort des Rousses 24 à 30 mois ~500g +/- 10%	14,5 €		
Comté Juraflora biologique AOP extra ~500g +/- 10%	12,5 €		
Morbier ~500g +/- 10%	7 €		
Comté fruité (9-10 mois) ~500g +/- 10%	8 €		
Comté vieux (14 mois) ~500g +/- 10%	9 €		
Bleu de Gex ~500g +/- 10%	7 €		
Chèvre frais nature	5€		
Chèvre frais aux herbes	5€		
Saucisse de Morteau label rouge ~400g +/- 10%	8 €		
Saucisson sec nature (un délice d'après le producteur) ~180g	5 €/pièce		
Mont d'Or (grand) ~670g	13 € /pièce		
Sachet fromage pour fondue suisse ~400g	10 €/sachet		
Raclette (au lait cru) ~500g +/- 10%	7 €		
MONTANT TOTAL :			