

Nom et prénom : _____ Tél. : _____

Les commandes seront disponibles (Merci de cocher ce qui vous convient)

- Le mercredi 22/12 entre 16 et 20h : St-Julien-Parnasse, entrée Blvd des Invalides à Auderghem
- Le jeudi 23/12 entre 16 et 20h : Chantal et Éric Zeegers-Gossaert : rue de la Limite, 99 à Kraainem

En cas de réelle difficulté, une livraison est possible.

Merci de contacter rapidement Chantal (0474 26 74 47) ou André (0474 41 33 11)

| Produits | Unité | Prix | Qté | Total |
|---|-------------|---------|-----------|-------|
| Saumon fumé artisanal entier (tranché main) * | +/- 1,1 kg | 44 €/kg | | € |
| Saumon fumé artisanal (peut être surgelé) | 200 gr | 13 € | | € |
| Foie Gras de Canard Extra de Saulzoir | 180 gr | 23€ | | € |
| Foie Gras de Canard Extra de Saulzoir | 300 gr | 37 € | | € |
| Foie Gras d'Oie Prestige de Saulzoir | 180 gr | 25 € | | € |
| Foie Gras d'Oie Prestige de Saulzoir | 300 gr | 42 € | | € |
| Foie gras de canard au torchon | 250 gr | 38 € | | € |
| Gelée de bissap (Fleurs d'Hibiscus, Fabrication artisanale) | +/- 250 gr | 5 € | | € |
| Gelée de coings (Fabrication artisanale) | +/- 250 gr | 5 € | | € |
| Jus de pommes (Verger de la Chise) | 1 l | 3,50 € | | € |
| Jus de pommes en cubi (idem) – DLC Oct. 22 | 5 l | 15 € | | € |
| Miel d'été toutes fleurs de Belgique (Miel bio) | 385 gr | 6,50 € | | € |
| Nougat amandes noisettes, caramel beurre salé | 100 gr | 4,50 € | | € |
| Nougat amandes noisettes | 100 gr | 4,50 € | | € |
| Pain d'épices artisanal au miel | 220 gr | 7 € | | € |
| Massepain artisanal – bloc | 250 gr | 5 € | | € |
| Pommes de terre en massepain | +/- 200 gr | 6 € | | € |
| Bière triple artisanale (quantité limitée) | 0,75 l | 5 € | | € |
| Vin de Bourgogne | 0,75 l | 6,50 € | | € |
| Vin de Bourgogne | Caisse de 6 | 37 € | | € |
| Ballotin de truffes au chocolat (Fabrication maison) | +/- 250 gr | 7 € | | € |
| Je fais un don (déductible à partir de 40 €/an) | | | Montant : | € |
| DATE LIMITE DE COMMANDE jeudi 16/12/2021 | | | TOTAL | € |

 En ligne ? <https://www.malem-auder.org/> ou


* Pour le saumon entier, nous vous demandons de payer 1 kg (44 €).
Supplément calculé et payable au retrait.

Paiement à la commande sur le compte IBAN BE40 5230 8059 6163 au plus tard le 16/12/2021
avec en communication le nom et prénom mentionné en haut de page.

Merci !

BON DE COMMANDE à renvoyer à asbl@malem-auder.org ou adresse postale ci-dessous.

Descriptif des produits locaux et/ou artisanaux

- Le **saumon fumé artisanal**, importé de Norvège et fumé à Sombreffe. Prétranché à la main et emballé sous vide, il se conserve 3 semaines au frigo et peut être surgelé. Ni gonflé d'eau, ni alourdi au sel, c'est un produit naturel et sous contrôle vétérinaire.
- Le **foie gras**. « Les foies gras de Saulzoir » sont façonnés à la main et assaisonnés au sel de Guérande. Mi-cuits, ils se conservent un an au frais. Nous vous proposons 2 conditionnements (180 gr ou 300 gr) ou encore 250 gr pour le foie gras de canard au torchon (simplement assaisonné de poivre noir et de sel de Guérande). DLC 1an au frais.
- La **gelée de bissap**. Préparée en Belgique par Malem-Auder à base de bissap (fleurs d'hibiscus rouge) en provenance directe du Sénégal. Accompagne à merveille foie gras et gibier et remplace avantageusement une gelée de groseilles.
- La **gelée de coings**. Préparée en Belgique par Malem-Auder. À associer aux gibiers, viandes rôties au four, magrets de canard, ou simplement au petit déjeuner...
- Le **jus de pommes naturel** du Verger de la Chise, en Brabant Wallon. Proposé en bouteilles d'un litre ou en cubis de 5 litres (conservation longue), cet excellent jus de pommes est garanti naturel. DLC octobre 2022.
- Le **massepain artisanal**. En blocs de 250 grammes ou sachets de pommes de terre au cacao de +/- 200 gr. Une friandise pour les gourmands !
- Les produits Beetasty (www.beetasty.be), le **miel**, le **nougat** et le **pain d'épices** sont bio, artisanaux et produits en Belgique à Denée.
- **Bière triple artisanale**, en bouteilles de 75 cl, à base de malt d'orge, de froment et de houblon cultivé par le brasseur lui-même. Couleur dorée, nez houblonné herbacé. Amertume moyenne et longueur en bouche. Alc. 7,5%. Brassée pour Malem-Auder dans le Brabant Wallon par un passionné. À consommer dans les 4 mois.
- Le **vin de Bourgogne**. Mis en bouteille par Malem-Auder, c'est un vin rouge de la région de Meursault. Par bouteille ou en caisse de 6. Se conserve plusieurs années. En vente toute l'année pour vos repas en famille ou entre amis !
- Les **truffes au chocolat**. Fabriquées maison. Ballotin de 250 gr. À fondre de plaisir....
- Un **don** de 40 € coûte en fait 22 € après réduction fiscale.

Les bénéfices de cette vente servent intégralement à la réalisation des projets de développement de notre association au Sénégal