

Nom et prénom : _____ Tél. : _____

Je reprendrai ma commande :

- ☐ le vendredi 18 décembre 2026 de 15h30 à 19h : St-Julien-Parnasse, entrée Blvd des Invalides à Auderghem
☐ le samedi 19 décembre 2026 de 09 et 16h : Chantal et Éric Zeegers-Gossaert : rue de la Limite, 99 à Kraainem

Commande centralisée et retirée par une autre personne ? Merci d'indiquer son nom :

Produits	Unité	Prix	Qté	Total
Saumon fumé artisanal entier (tranché main) *	+/- 1,1 kg	55 €/kg		€
Saumon fumé artisanal (peut être surgelé)	200 gr	15 €		€
Foie Gras de Canard Extra de Saulzoir	180 gr	24 €		€
Foie gras de Canard Extra du Saulzoir	300 gr	38 €		€
Foie Gras d'Oie Prestige de Saulzoir	180 gr	26 €		€
Foie gras de canard au torchon	250 gr	39 €		€
Gelée de bissap (Fleurs d'Hibiscus, Fabrication maison)	+/- 220 gr	5,50 €		€
Gelée de coings (Fabrication maison)	+/- 220 gr	5,50 €		€
Jus de pommes artisanal	3 l	10 €		€
Miel d'été toutes fleurs de Belgique (Miel bio)	385 gr	7 €		€
Nougat amandes, noisettes, caramel beurre salé	100 gr	5 €		€
Pain d'épices artisanal au miel	220 gr	7 €		€
Massepain artisanal – bloc	250 gr	5,30 €		€
Pommes de terre en massepain	+/- 200 gr	6,20 €		€
Bière triple artisanale (quantité limitée)	0,75 l	6,50 €		€
Ballotin de truffes au chocolat (Fabrication maison)	200 gr	8,50 €		€
Je fais un don (non-déductible)			Montant :	€
DATE LIMITE DE COMMANDE dimanche 13/12/2026			TOTAL	€

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

ou



* Pour le **saumon entier**, nous vous demandons de payer **1 kg (55 €)**.
Le supplément sera calculé et payable au retrait.

!!! Nouveau compte bancaire !!!

**Païement sur le compte IBAN BE63 0020 2305 2208 au nom de « Les Amis de Malem-Auder »
au plus tard le dimanche 13/12/2026
avec en communication le nom et prénom mentionnés en haut de page.**

Merci !

BON DE COMMANDE à renvoyer à ventes@malem-auder.org

Descriptif des produits locaux et/ou artisanaux

- Le **saumon fumé artisanal**, importé de Norvège et fumé à Sombreffe par Dubois-Saveurs. 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. **DLC : 1 an au frais**
- La **gelée de bissap et de coings**. Préparée en Belgique par les Amis de Malem-Auder Sénégal à base de bissap (fleurs d'hibiscus rouge en provenance directe du Sénégal) ou de coings. La gelée de coing accompagne à merveille foie gras et gibier ; la gelée de bissap remplace avantageusement une gelée de groseilles.
- Ce **jus de pommes bio** provient d'un verger proche de Bruxelles, géré familialement. DLC : Octobre 27
- Le **massepain artisanal**. Fabriqué de manière artisanale dans un atelier à Jette. En bloc de 250 grammes ou sachet de pommes de terre enrobées de 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 à Denée en Belgique.
- **Bière triple artisanale**, en bouteille de 75 cl, à base de malt d'orge, de froment et de houblon cultivés par le brasseur lui-même. Couleur dorée, nez houblonné herbacé. Amertume moyenne et longueur en bouche. Alc. 7,5%. Brassée pour Amis de Malem-Auder Sénégal dans le Brabant Wallon par un passionné.
- Les **truffes au chocolat**. Préparées de A à Z par Chantal et Éric, sans sucre ajouté. Ballotin de 200 gr. À fondre de plaisir et à garder maximum 12 jours **au frais**....

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

Voir : www.malem-auder.org