

Modèle voiture : .....  
 Couleur voiture: .....  
 Nom de commande : .....



Règlement par :

- Chèque  
 Espèces  
 CB (indisponible pour le moment)

**Certains légumes, fromages et viandes étant vendus au kg les prix varient en fonction du poids pesé. N'oubliez pas de préciser les variétés et les quantités souhaitées.**

Partie réservée aux producteurs  
 Montant total de la commande :

€
---

**Produits maraichers bio : Pierre Vandaële / Saint Vigor le grand**

Produits	Prix	Quantité commandée et <u>variété</u>
Courges : Butternut, Spaghetti, Potimaron, Musquée de Provence, Trompe d'Albengua, Longue de Nice, Futsu Black, White Acorn, Royale Acorn, Table gold, Délicata, Patidou, Potimaron vert kabosha	3.5 €/kg	
Pomme de terre : Nicolas	2.5 €/kg	
Pomme de terre : Bleue de la Manche	4 €/kg	
Pomme de terre : Corne de gatte	5 €/kg	
Poireaux	3 €/kg	
Betterave	3 €/kg	
Radis noir <b>et/ou</b> Misato ( <b>entourez votre choix</b> )	3 €/kg	
Botte de navets boule d'or	2.5 €	
Botte de chou kale noir de Toscane	2 €	
Chou blanc et chou vert de Milan	3 €/kg	
Choux rave	3 €/kg	
Choux kale frisé (la botte de env. 250gr)	2€ la botte	
Choux noir de Toscane	2€ la botte	
Mesclun	1.5 €/100gr	
Panais	4 €/kg	
Céleri branche	6 €/kg	
Brocolis à jets	1.2 €/100gr	
Botte de bettes	2.5 €	
Oignons jaunes	3.50€/kg	
Oignons rouges	4.50€/kg	
Fenouil	6 €/kg	
Noix	6 €/kg	
Pomme acidulée : Les calvilles blanc	3.5 €/kg	
Pomme sucrée : Reinette	3.5 €/kg	
Carottes ( <b>Hervé Anne, Crouay</b> )	3 €/kg	

**Fromages et yaourts au lait de chèvre : Corinne Rossigny / Crouay**

Produits	Prix	Quantité commandée et <u>variété</u>
Crottin nature extra-frais ou frais ( <b>entourez votre choix</b> )	2.4 €	
Crottin aromatisé : échalote, provençal, indien, ail et fines herbes, pampa, poivre noir, sésame, saveur du jardin, saveur de fête ( <b>entourez votre choix</b> )	2.7 € / crottin	
Tomme de chèvre, la part d'environ 170gr	4 €	
Yaourt au lait de chèvre	1 €	

**Cœufs bio : Cocotte&co – Clémence et Mathieu / Osmanville**

Produits	Prix	Quantité commandée
6 œufs bio extra-frais	2.5 €	

**Poulets bio : La feuille et la plume – Thomas Le Barbey / Balleroy sur Vaux**

Produits	Prix	Quantité commandée
Poulet AB entre 1.6 kg et 2.2 kg	10 €/kg	

**Viande de porc bio : Ferme de Briseval – Alexandra Nicolas et Maxime Marie / Montmartin-en Graignes**

Produits	Prix	Quantité commandée
Rôti (environ 1 kg l'unité)	16€/kg	
Côtes premières par 2 (entre 0.300 et 0.450g/paquet)	12€/kg	
Echine par 2 (env. 0.400 et 0.600g/paquet)	12.50€/kg	
Saucisses (4 saucisses environ 0.460g/paquet)	12€/kg	
Chipolatas (5 chipos, environ 0.390g/paquet)	12€50/kg	
Filet mignon	21€/kg	
Ribs, Travers (environ 0.500g l'unité)	11€/kg	
Poitrine par 4 tranches (environ 0.500g/paquet)	11€/kg	
Rillettes (pot de 180 gr)	5.50€	
Pâté de campagne (pot de 180 gr)	5.50€	
Pâté de tête (pot de 180 gr)	5.50€	

**Epicerie : Ferme de la Moissonnière – Clémentine, Christophe et Gabriel / St Vaast sur Seuilles**

Produits	Prix	Quantité commandée et <u>variété</u>
Farine de blé (sachet de 1 kg)	2.5 €/kg	
Farine de blé ancien au kg (sachet de 1 kg)	4 €/kg	
Farine de petit épeautre au kg (sachet de 1 kg)	6 €/kg	
Farine de sarrasin au kg (sachet de 1 kg)	4.3 €/kg	
Huile de colza	6 €/75cl	

**Spiruline : La spiruline des Vikings – Mathieu Boutet / Longues sur Mer**

Produits	Prix	Quantité commandée
Pot de 100 grammes de spiruline	20 €	

**Miel : Entre Terre et miel : Benjamin Eustache / Longues sur Mer**

Produits ( <u>entourez votre choix</u> )	Prix	Quantité commandée
Miel de printemps <u>ou</u> miel toutes fleurs	4 €/250g <u>ou</u> 7 €/500g <u>ou</u> 13 €/1kg	
Miel de châtaignier	5 €/250g	
Miel de sarrasin	5 €/250g	
Miel de bruyère	6€/250g	

**Bières : brasserie artisanale du Hommey – Marie-Hélène et Benoît Bouillet / Livry**

Produits ( <u>entourez vos choix</u> )	Prix	Quantité commandée et <u>variété</u>
Pack (33 cl) de 6 bières blondes <u>ou</u> de 6 bières rouges	14 €	
Pack (33 cl) de 3 bières blanches <u>ou</u> 3 bières IPA	7.50 €	
Carton de 12 bières : 3 blondes, 3 rouges, 3 blanches, 3 brunes	27 €	
Bières de 75 cl blondes <u>ou</u> rouges	5 €	

**Cidricole : Ferme de la Félicité – Claire et Sébastien Aumond / Longues sur Mer**

<b>Produits</b>	<b>Prix</b>	Quantité commandée et <b>variété</b>
Cidre doux <b>ou</b> cidre brut ( <b>entourez votre choix</b> )	3€/75cl	
Jus de pomme	2.80 €/1L	
Vinaigre de cidre	3 €/50cl	
Pommeau de Normandie	11.80 €/70cl	
Confit de cidre	3.80 €/300g	

**Ciseries, gelées, sirops et sels : Tutti Planti – Catherine Blanquet / Reviere**

<b>Produits (entourez vos choix)</b>	<b>Prix</b>	Quantité commandée et <b>variété</b>
Bocal de pâtes de fruit (200g)	8.5 €/200g	
Sachet de pâtes de fruit	3,8 €/100g	
Confiture pomme caramel beurre salé	4.2 €/250g	
Gelée de coing <b>ou</b> de mûre <b>ou</b> de pomme <b>ou</b> de pommes aux agrumes <b>ou</b> de pomme à la cannelle <b>ou</b> de romarin <b>ou</b> de thym	4.20 €/250g	
Sel au romarin <b>ou</b> sel à l'ail des ours <b>ou</b> sel à la sauge	2 €/25g	
Sel à la sarriette <b>ou</b> sel à la sauge	5 €/65g	
Sirop de fleurs d'acacia <b>ou</b> de fleurs de sureau <b>ou</b> de fraise <b>ou</b> de menthe <b>ou</b> de pomme à la cannelle <b>ou</b> de romarin <b>ou</b> de thym <b>ou</b> de verveine	5 €/25cl	

**Cafés et Thés : Café Cuillère – Sylvain Angélique, Barista / Bayeux**

<b>Produits (entourez votre choix si grains/filtre/espresso)</b>	<b>Prix</b>	Quantité commandée et <b>variété</b>
Café Mexique Puebla Nahua (250g) grains/filtre/espresso/italienne ?	5.5€	
Café Salvador San Jorge (250g) grains/espresso/italienne ?	6.9€	
Café Burundi Kiboko (250g) grain/filtre/espresso ?	7€	
Café Costa Rica les Saints (250g) grain/filtre/espresso/Italienne ?	7.5€	
Décaféiné Colombie IBIS (250g) Grain/filtre/espresso	6€	
Infusion parfums de Normandie (100g)	12€	
Thé noir parfums de Normandie (100g)	12€	
Thé vert parfums de Normandie (100g)	12€	
Thé des Oasis (100g)	6.5€	
Thé Sencha Makoto (100g)	11.50€	
Thé blanc comme rose (50g)	9€	
Rooibos african rooibush bio (100g)	7.9€	
Thé noir Grand Earl Grey (100g)	7.3€	
Thé noir mélange anglais fop (100g)	5€	

Une fois votre bon de commande rempli et pour éviter les impressions, vous pouvez directement l'adresser au collectif à l'adresse mail : [cotes.producteurs@gmail.com](mailto:cotes.producteurs@gmail.com), nous pourrons ainsi préparer votre commande plus rapidement pour mardi prochain. Encore merci pour votre soutien! D'ici quelques semaines nous pourrons vous proposer du pain, de la crèmerie et certainement d'autres produits...

Bonne préparation et à mardi !