**MARCHE DE NOËL 2019 – Franklin - Petit Collège**

**Vente de Caviar issu d’un producteur français –**

**Caviar de Neuvic (Aquitaine)**

*Esturgeon Acipenser Baeri*

Nous proposons aussi à la vente du **beurre de caviar**.

Prévente uniquement

Enlèvement de vos achats le jour du marché de Noël à l’école

*Bon de commande ET chèque à remettre au plus tard le* ***vendredi 6 décembre*** *dans une enveloppe : «Marché de Noël- Caviar» Chèque à l’ordre de l’ASLG -Marché de Noël, dans l’urne Marché de Noël à l’accueil du*

* *du Petit Collège (15, rue Louis David, 75116 Paris)*
* *du Grand Collège (12, rue Benjamin Franklin, 75116 Paris)*
* -------------------------------------------------------------------------------------------------------------
* M. ou Mme……………………………………………………
* N° de téléphone ………………….……… e-mail ……………………………

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Marché de Noël 2019 - Caviar**  **à retourner le 6 déc. au plus tard** | | | | | | |
| Caviar | | | | | **Tarif TTC en €** | **Quantité souhaitée** |
|  | ***Caviar Baeri Signature*,** **caviar équilibré à la texture fondante**  *Acipenser Baeri* | | |  |  |  |
|  | *Se conserve 4 mois au frais. 3 tailles* | | | Boîte de 30 g  50 g  100 g | 68  109  218 | …….  …...  …… |
|  |  |  | |  |  | ……. |
|  | ***Caviar Baeri Réserve***, **caviar d’exception, longueur en bouche impressionnante**  *Acipenser Baeri*  *Se conserve 4 mois au frais. 3 tailles* | |  | Boîte de 30 g  50 g  100 g | 118  196  390 | ….  ….  ….. |
|  |  | |  |  |  |  |
|  | **Beurre de Caviar** |  | |  |  |  |
|  | Recette élaborée par ***Caviar de Neuvic*** en collaboration avec le chef étoilé Cyril Haberland (beurre mélangé avec 28% de cabiar Baeri affiné) *Se conserve 3 mois au frais. 3 tailles* | | | Boîte de 25 g  45 g  95 g | 17  25  50 | …….  …….  ……… |

TOTAL