**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  | 68109218 | …….…...…… |
|  |  |  |  |  | ……. |
|  | ***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 196390 | ….….….. |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  **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 g45 g95 g  |  17 2550  | …….…….……… |

 TOTAL