A remettre aux éducateurs ou à un membre du comité **impérativement** avant le :

**10 Mars 2019**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom – Prénom : …………………………………………………………. |  |
| Tel : ……………………… |  |
| Adresse : ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produit | Prix | Qté | Total |
| Comté fruité AOC 6-8 mois (par 500g ou 1 kg) | 15.50 |  |  |
| Comté doux 4 mois (tranche de 500g ou 1kg ) | 14 |  |  |
| Raclette au lait cru (tranche de 500g ou 1kg ) | 13 |  |  |
| Morbier au lait cru (tranche de 500g ou 1kg ) | 13 |  |  |
| Mont d’or mini 400g **la pièce** | 9 |  |  |
| Mont d’or petit 640g **la pièce** | 13 |  |  |
|  |  |  |  |
| Véritable saucisse de Montbéliard **Par 4** (env. 1kg) Médaille d’or 2015 | 13 |  |  |
| Saucisse de Morteau **par 2** (env. 1kg) Médaille d’or 2010,2013 et 2015 | 15 |  |  |
| Saucisse Rudipontaine **par 2** (env. 800g)  Porc, veau et bœuf (moins grasse) | 15 |  |  |
| Saucisse au comté **par 2** (env. 800g) | 15 |  |  |
| Saucisse confit d’oignon **par 2** (env. 650g) | 10 |  |  |
| Pavé (Saucisson) pur porc (env 250g) **la pièce** | 6 |  |  |
| Pavé (Saucisson) au comté (env 250g) **la pièce** | 6 |  |  |
| Pavé (Saucisson) vin jaune (env 250g) **la pièce** | 6 |  |  |
| Pavé (Saucisson) noisettes (env 250g) **la pièce** | 6 |  |  |
| Pavé (Saucisson) noix (env 250g) **la pièce** | 6 |  |  |
| Pavé gendarme **la pièce** | 6 |  |  |
| Total |  |  |  |

** Union Sportive**

**Vallée de la Thur**

Chers licenciés, parents, amis de l’USVT,

Nous vous proposons une commande de produits du terroir de Franche comté en provenance d’une fruitière primée en 2013 (médaille d’or concours général de Paris) pour son comté ainsi que d’une maison primée en 2010, 2013, 2015,2017 (médaille d’or concours général de Paris) pour ses saucisses de Montbéliard et de Morteau.

Ces produits haut de gamme représentent ce que la région peut présenter de meilleur en termes de produits du terroir de Franche comté.

**N’hésitez pas à faire profiter vos proches, familles et collègues de cette offre très avantageuse**.

Les commandes se feront pour les fromages à la coupe en tranches de 500g ou 1kg environ (exceptés les Mont d’or vendus à la pièce).

Retourner le bon de commande avant le : **10 Mars 2019**

accompagné d’un chèque à libeller **à l’ordre de l’USVT**

**La livraison des produits se fera au clubhouse de Willer le :**

**Samedi 23 Mars 2018 à partir de 14h**

L’ USVT vous souhaite bon appétit !

|  |  |
| --- | --- |
|  | Caractéristiques :  **Comté extra AOP Fruité de 8 à 10 mois d'affinage :**  Notre **Comté Fruité** libèrera une grande richesse aromatique en bouche, avec un parfum fruité exceptionnel, des senteurs qui évoquent la noisette, les fruits secs ou les agrumes. Ce fromage est un bon équilibre entre le Comté Doux, qui manque encore de personnalité et le Comté Vieux.  Sa texture est souple et fondante |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Caractéristiques :  **Morbier AOP de 60 jours d'affinage :**  Ce **Morbier** se caractérise par une texture souple, onctueuse et fondante en bouche. Vous apprécierez son léger goût de crème et son parfum fruité.  La couleur de sa pâte varie en fonction de la saison, ses nuances vont de la couleur ivoire au jaune doré. A gouter aussi en raclette !! |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Caractéristiques :  **Raclette au lait Cru de 60 jours d'affinage :** Notre Raclette a un goût parfumé et doux en bouche en fait un fromage convivial pour vos soirées d’hiver en famille ou entre amis. Compter environ 200gr par personne pour une raclette conviviale, accompagnée de pommes de terre, de charcuterie du Haut-Doubs, et d’un vin blanc sec |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Caractéristiques :  Le **Mont d'Or** ou **Vacherin du Haut-Doubs** se caractérise par sa fabrication 15 saisonnière qui du aout au 15 mars; il est ensuite commercialisé à partir du 10 septembre jusqu'à la mi-avril.  Sa couleur de pâte va du blanc au l'ivoire, son croûtage va du beige clair à l'orangé. Sa texture est coulante et onctueuse avec des gouts boisés dus au la **sangle en épicéa**.  Le fromage est emballé dans un boite en épicéa et sanglé par un morceau de ce même arbre.  Il peut se déguster froid, tartiner sur du pain ou en boite chaude mise au four avec des pommes de terre cuites et de la charcuterie fumée du **Haut-Doubs**. |

**Saucisses du tuyé de la Maison Barbier**

 

Issue des traditions régionales anciennes, la saucisse de Morteau est faite à base de viande de porc franc-comtois, hachée grossièrement et embossée dans un boyau de porc. Les saucisses sont ensuite fumées lentement pendant 48h à la sciure de résineux. On reconnaît la Saucisse de Morteau à sa cheville en hêtre. Pour la cuisson, plongez-la dans une casserole remplie de 2/3 d’eau froide et laissez mitonner pendant 45 min dans l’eau frémissante. Ne la piquez pas, sinon son goût partira en fumée. Vous la préférez chaude ou froide ? Avec une salade verte, une choucroute, des lentilles, des choux, des pommes de terre et pourquoi pas une raclette ? La Saucisse de Morteau préfère un endroit sec et frais à l’abris de la lumière et se congèle très facilement

 

Délicieux Pavés de saucissons secs artisanaux Nature pur porc d’environ 250g

Nature

Noisettes grillées

Comté

Vin Jaune

Gendarme