A remettre **impérativement** avant le :  **Lundi 22 Mars 2021**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produit | Prix | Qté | Total |
| Comté doux **4** mois (tranche de 500g ou 1kg) | 15.50 kg |  |  |
| Comté fruité AOC **12-14** mois (par 500g ou 1 kg) | 17 kg |  |  |
| Comté vieux AOC **24** mois (par 500g ou 1 kg) | 19 kg  |  |  |
| Raclette au lait cru (tranche de 500g ou 1kg) | 15 kg  |  |  |
| Morbier au lait cru (tranche de 500g ou 1kg) | 15 kg |  |  |
| Mont d’or mini 400g **la pièce** | 10  |  |  |
| Mont d’or petit 640g **la pièce** | 13  |  |  |
| Cancoillotte nature **la pièce** | 3,50 |  |  |
| Cancoillotte ail **la pièce** | 3,50 |  |  |
| Cancoillotte vin Jura **la pièce** | 4 |  |  |
| Reblochon fermier **la pièce de 400g** | 10 |  |  |
| Chevrotin **la pièce de 400g** | 9 |  |  |
| Manigodine **la pièce de 600g** | 15 |  |  |
| ½ Manigodine **la pièce de 300g** | 7,50 |  |  |
| Abondance fermier **la tranche de 500g** | 10 |  |  |
| Beaufort d’été fermier 2019 **la tranche de 500g** | 18 |  |  |
| Fondue savoyarde 500 g (**2 pers**)  | 18 |  |  |
| 1/4 Tomme de Savoie Fermière (**env 400g**) | 9 |  |  |
| 1/2 Tomme de Savoie Fermière (**env 800g**) | 18 |  |  |
| Saucisse de Montbéliard **Par 4** (env. 1kg)  | 13 |  |  |
| Saucisse de Morteau **par 2** (env. 1kg)  | 15 |  |  |
| Saucisse Rudipontaine par **2** (env. 800g) | 15 |  |  |
| Saucisse au comté **par 2** (env. 800g)  | 15 |  |  |
| 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 gendarme **la pièce** | 6 |  |  |
| Terrine de campagne **bocal 280g**, DLC 3ans | 5 |  |  |
| Cassoulet à la saucisse de morteau **1p 380g**  | 7,50 |  |  |
| Lentilles à la saucisse de montbéliard **1p 380g** | 7,50 |  |  |
| Rillettes comtoises **bocal 280g** stérilisé, DLC 3ans | 6 |  |  |
| Mousse foie gras de canard **bocal 180g**, DLC 3ans | 12 |  |  |

**Nom : Prénom :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produit | Prix | Qté | Total |
| Rillettes de canard bte **125g** | 2,50 |  |  |
| Pâté de canard aux olives bte **125g** | 2,50 |  |  |
| Confit de canard Label rouge 2 cuisses **700g** | 13 |  |  |
| Confit de canard Label rouge 4 cuisses bte **1,3 kg** | 22 |  |  |
| Confit de canard Label rouge 2 Magrets **700g** | 24 |  |  |
| Coq au vin de Madiran verrine de 44,6cl **385g** | 5,50 |  |  |
| Coq au vin de Madiran verrine de 85cl **750g** | 11 |  |  |
| Cuisses de canard aux pommes et au cidre V. de 85cl **750g** | 7 |  |  |
| Saumon fumé artisanal à trancher **150g (2p)** | 11 |  |  |
| Saumon fumé artisanal à trancher **300g**  | 20 |  |  |
| Saumon fumé artisanal à trancher **500g**  | 30 |  |  |
| Saumon fumé artisanal tranché main **300g**  | 26 |  |  |
| Saumon fumé artisanal tranché main **500g**  | 35 |  |  |
| Saumon fumé à la tourbe à trancher **150g** | 12 |  |  |
| Saumon fumé à la tourbe à trancher **300g** | 25 |  |  |
| Saumon fumé à la tourbe à trancher **500g** | 36 |  |  |
| Saumon fumé "signature" au Timut à trancher **150g** | 12 |  |  |
| Saumon fumé "signature" au Timut à trancher **300g** | 25 |  |  |
| Saumon fumé "signature" au Timut à trancher **500g** | 36 |  |  |
| Saumon gravlax citron légèrement fumé **150g** | 12 |  |  |
| Saumon gravlax citron légèrement fumé **300g** | 25 |  |  |
| Saumon gravlax citron légèrement fumé **500g** | 36 |  |  |
| Cœur de filet de saumon fumé, **800g** | 58 |  |  |
| Saumon confit en bâtonnets épicés **120g** | 7 |  |  |
| Saumon confit en dés (**nouveau**) **120g** | 7 |  |  |
| Bonite fumée 120g pour 2/3 personnes | 7 |  |  |
| Espadon de Méditerranée fumé artisanal **120g**  | 8 |  |  |
| Poulpe de roche de méditerranée fumé **100g** | 10 |  |  |
| Filet mignon fumé **150g** | 6 |  |  |
| Filet mignon fumé **250g** | 9 |  |  |
| Magret de canard fumé **130g** | 8 |  |  |
| Magret de canard fumé **250g** | 13 |  |  |
| Pastrami de veau **100g** | 4 |  |  |
| Pastrami de veau **200g** | 7 |  |  |
| Total |  |
|  | Issue des traditions régionales anciennes, la **saucisse de Morteau** est faite à base de viande de porc franc-comtois.Délicieux **Pavés de saucissons secs** artisanaux pur porc d’environ 250gNature, Noisettes grillées, Comté, Vin Jaune, GendarmeNotre **Comté Fruité** libèrera une grande richesse aromatique en bouche, avec un parfum fruité exceptionnel.Le **Mont d'Or** ou **Vacherin du Haut-Doubs** se caractérise par sa fabrication saisonnière qui du 15 aout au 15 mars. La **cancoillotte** : peut se manger toute l'année chaude (fondante) ou froideLe **Reblochon fermier de l’affineur Joseph Paccard**  est ce qui peut se faire de meilleur en reblochonLa **Manigodine est une spécilaité de Joseph Paccard**  : une pâte de reblochon cerclée d’épicea pour une saveur enivrante**Le Chevrotin** est le reblochon en habit de chèvre **L’Abondance** et le **Beaufort** sont les autres fromages emblématique de la Haute Savoie Le **Beaufort** est un Fromage d’été affiné au moins 18 mois ce qui garanti des saveurs exceptionnellesUne offre haut savoyarde ne serait pas complète sans la **Fondue savoyarde** **(**Beaufort, Abondance, Gruyère**), et La Tomme fermière de Savoie**. |
|   | **Pavé de saumon fumé artisanal**Saumon fumé d'exception, originaire des meilleurs élevages écossais, ce poisson fumé est salé au gros sel de Camargue, parfumé d'épices et fumé à l'ancienne, à la ficelle, au bois d'arbres fruitiers. **A trancher vous-même pour des saveurs exceptionnelles****Saumon fumé tourbe et whisky**Saumon fumé à la tourbe, pour les amateurs et amatrices de terroir celte.**Saumon fumé au poivre timut**Saumon fumé, affiné au poivre de Timut au goût d'agrumes. |
|  | **Baron saumon fumé : Cœur de filet de saumon fumé**Le baron de saumon fumé est une pièce exceptionnelle, pour des instants exceptionnels. 8 à 12 personnes.**Saumon gravlax citron légèrement fumé**Régalez-vous avec un saumon fumé artisanal, salé au sel de Camargue et légèrement fumé à la ficelle au bois d'arbre fruitier, puis mariné façon gravlax au citron. |
|  | **Espadon de Méditerranée fumé artisanal Bonite fumée 2 personnes**Ce poisson de la famille des thons, pêchée en Méditerranée (pêche française), salée au gros sel de Camargue et fumée au bois d'arbres fruitiers.**Poulpe fumé de méditerranée**Poulpe cuit dans son encre, le poulpe est salé au sel de Camargue puis fumé à l'ancienne, au bois d'arbres fruitiers. |

****





**Union Sportive**

**Vallée de la Thur**

Chers licenciés, parents, amis de l’USVT,

**Haute Savoie et viandes fumées à l’honneur !**

Pour cette première vente de l’année 2021 , nous vous proposons à la demande générale notre  **Saumon fumé** et les produits du Sud Ouest hors Foie gras en plus des désormais traditionnelles productions du terroir de Franche Comté, Sud-ouest et Méditerranée

* Cette année nous introduisons les fromages **Haut savoyards** de la maison **Paccard** à Manigod excellent producteur affineur. A vous les Reblochons Beaufort Abondances et Manigodine toujours à des prix serrés vu la qualité.

Comme toujours nous vous proposons des produits artisanaux exceptionnels quant à leur rapport qualité/prix. Ils sont d’ailleurs primés pour la qualité par des médailles d’or et des prix Epicure.

* Les produits du Sud-Ouest de **la maison Laguilhon**: le confit de canard, coq au vin…
* Le **poisson fumé** nous vient de la maison Matthieu à Marseille. **Stéphane Chevé**, artisan fumeur à Marseille **redéfinit le concept de « tuerie »** !! Des recettes originales un goût à tomber, laissez vous séduire par ce **saumon fumé non tranché** que vous pourrez détailler à votre guise en apéro, en salade ou en entrée.

Goutez aussi ses viandes fumées (**Magrets, filet mignon et pastrami**)et découvrez ce que « exquis » veut dire.

 J’espère que nous vous permettrons de régaler les gens que vous aimez avec des produits d’exception à un prix raisonnable et équitable.

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

* Retourner le bon de commande avant le : **Lundi 22 Mars 2021**

Ou commandez directement sur le site :

**https://www.usvt-foot.com/boutique/produit-regionaux-5667**

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

**Samedi 3 Avril 2021 à partir de 14h**

L’ USVT vous souhaite bon appétit !