



BON DE COMMANDE

École Sainte Anne Saint Jean-Baptiste

NOM de l'enfant (aîné): _____

Prénom de l'enfant (aîné): _____

Classe: _____

Numéro de téléphone: _____

Commande à retourner le 22 novembre au plus tard
et à récupérer sur notre stand le samedi 11 décembre, au marché de Noël

**ATTENTION
DÉLAIS COURTS !!**

	Désignation	Poids net	Prix (en €)	Quantité	Total (en €)
1	Thé noir bio de Noël	100 g	6,00		
2	Thé blanc Neiges de Noël bio	100 g	6,00		
3	Tisane Douceur de Noël bio	100 g	6,00		
4	Thé vert Lumière de Noël bio	100 g	6,00		
5	Rooïbos bio épices, agrumes magie de Noël	100 g	6,00		
6	Sablés choco fleur de sel	125 g	5,00		
7	Mélange pour pain d'épices bio	50 g	5,00		
8	Bière La Rombière de Noël	33 cl	3,50		
9	Bière De Ranke - Père Noël	33 cl	3,50		
10	Bière De Sutter - Folie de Noël	75 cl	8,00		
11	Miel de printemps	250 g	5,50		
12	Miel de printemps	500 g	8,50		
13	Miel toutes fleurs bio	250 g	6,00		
14	Miel toutes fleurs bio	500 g	9,00		
15	Jus de pomme	1 l	2,60		
16	Jus de pomme	6 x 1 l	15,50		
17	Pommes	1 kg	1,50		
18	Lampion (<i>que vous pourrez utiliser pour le marché aux lampions le jour du marché de Noël</i>)	1 unité	2,00		
TOTAL DE LA COMMANDE					

**PENSEZ
À DONNER VOTRE
CABAS EN MÊME
TEMPS QUE VOTRE
BON DE COMMANDE**

Règlement uniquement par chèque à l'ordre de l'APEL
Sainte Anne Saint Jean-Baptiste, à joindre avec la commande.
Aucun remboursement possible.



École Sainte Anne Saint Jean-Baptiste

Découvrez les produits que nous vous proposons pour ce marché de Noël 2021 !

Gwenaël Alleau est apiculteur et a fait de sa passion son métier. Professionnel depuis 2007, installé à Molac (Morbihan), il produit de la gelée royale, des miels locaux et d'autres produits élaborés avec le miel de ses abeilles.
Nous vous proposons 2 références de sa production : du miel toutes fleurs et du miel de printemps.

Depuis plusieurs siècles, la famille Morille-Luneau élabore ses vins sur la commune de la Chapelle-Basse-Mer au village de l'Auberdière. Ce village niché sur les hauteurs de la vallée offre un panorama magnifique sur l'autre versant de la Loire. Dans les années 1990, les activités du domaine se sont diversifiées avec la création d'un verger de pommes. Ainsi depuis une dizaine d'années la maison Morille-Luneau est spécialisée dans la production de vins et de pommes.

Notre épicerie vrac L'atelier du bocal nous propose différents produits :

- **thé noir bio de Noël** : Mélange subtil à base de thé noir bio d'Inde, d'épices, d'Honeybush d'Afrique du Sud, d'écorces d'orange, de morceaux de pommes, de fleurs d'Hibiscus, d'huiles essentielles d'orange et de citron. De quoi donner un peu de chaleur pendant les froides journées d'hiver ;
- **thé blanc Neige de Noël bio** : Découvrez la belle association du thé blanc bio, des épices et des agrumes. Un mélange parfait à toute heure de la journée, avant ou après les fêtes ;
- **tisane Douceur de Noël bio** : Remémorez les saveurs de Noël avec cette tisane bio à base de verveine citronnée et de rooïbos agrémentée par des copeaux de cannelle, d'écorces de citron et de dés de pommes ;
- **thé vert Lumière de Noël bio** : Ce thé vert bio aux notes d'épices et d'agrumes vous plongera dans l'esprit de Noël. Vous prendrez plaisir à le déguster pendant les journées d'hiver ;
- **rooïbos bio Épices, agrumes magie de Noël** : Mélange subtil à base de rooïbos et d'épices, d'agrumes et de fleurs. À apprécier à toute heure de la journée pendant les froides journées d'hiver et particulièrement lors des fêtes de Noël.
Tous ces produits sont réalisés au Landreau.
Et pour accompagner vos boissons chaudes :
- **sablés Choco fleur de sel** : Découvrez l'association du cacao avec une pointe de sel, vous ne ferez qu'une bouchée de ces sablés fabriqués à Gorges !
- **mélange pour pain d'épices bio** : Épatez vos proches avec ce mélange réalisé par « Des épices à ma guise » (Ancenis) ! Ingrédients : cannelle, coriandre, gingembre, cardamome, anis, badiane, girofle, macis.

Notre caviste lorousain nous propose aujourd'hui trois bières :

- **la bière « Folie de Noël » de Sutter** : Brassée et aromatisée par l'infusion de vraies épices, cette bière offre un mariage parfait entre les notes caramélisées du malt, la rondeur de la cannelle et l'amertume douce de l'orange. Elle enchantera votre palet grâce à ces saveurs inédites, et comblera vos repas à base de volailles ou vos desserts chocolatés !
- **la bière de Noël La Rombière** (brasserie située à Beaupréau-en-Mauges) : D'une robe brunâtre, au nez malté et complexe, se dégagent de cette bière les parfums de coriandre, badiane, cannelle, orange douce, sans dénaturer le corps malté ;
- **la bière Père Noël de la brasserie De Ranke** : Amère, cette bière a un goût légèrement épicé qui reste longtemps en bouche.