

KERMESSE DU 29 Septembre 2024

BON DE COMMANDE POUR CONFITURES

DATE LIMITE COMMANDE 26 Septembre 2024 inclus

NOM PRÉNOM

TÉLÉPHONE FIXE ET/OU PORTABLE

ADRESSE COMPLÈTE

Adresse mail (Non obligatoire)

PRIX DU POT DE CONFITURE : 2,50 €

Pour tout renseignement sur les confitures

Téléphoner au 06 81 34 58 32

ou à l'accueil paroissial 06 85 76 00 10

ou envoi de mail à genevieve.jaymes@wanadoo.fr

Les confitures seront fournies dans la mesure des stocks disponibles 17/08/2024

Le règlement se fera à la livraison en fonction des disponibilités des confitures.

La liste des confitures se trouve au verso.

Pour chaque confiture souhaitée, préciser le nombre de pots et le montant correspondant.

Exemple : abricots à la noix de coco

4

10.00€

Votre choix terminé, reporter ci-dessous le nombre total de pots commandés et le montant de la commande.

NOMBRE DE POTS COMMANDÉS :

MONTANT DE LA COMMANDE : 2,50 € x pots = €

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE : Chèques libellés à l'ordre de

ASSOCIATION PAROISSIALE ST JEAN BOSCO

IMPORTANT : Le règlement se fera à la livraison en fonction des disponibilités des confitures.

LIVRAISON : (Cochez votre choix ci-dessous dans la ligne retenue)

Le 28 Sept. 2024 devant le stand de vente (près de la chapelle)
à partir de 18 Heures et jusqu'à 20 Heures

Le 29 Septembre 2024 sur le stand de vente (Entre 11 Heures et 17 Heures)

AU DOMICILE LE (Indiquer le Jour) A (Indiquer l'heure)

À L'ACCUEIL LE (Indiquer le jour) Attention aux heures d'ouverture de la permanence

AUTRE : Téléphoner au 06 81 34 58 32 ou mail à genevieve.jaymes@wanadoo.fr

Les bons de commande :

seront envoyés au presbytère 2 avenue du Chanoine Passail – 64140 LONS

ou déposés à l'accueil aux heures d'ouverture de l'accueil

ou envoyés par mail à genevieve.jaymes@wanadoo.fr

Le règlement se fera à la livraison en fonction des disponibilités des confitures.

CONFITURES	NOMBRE	MONTANT
3 Fruits Rouges (Groseille–Framboise-Sans pépin) et Fraises		
4 Fruits Rouges (Cerise–Groseille–Fraise–Framboise-Sans pépin)		
Fruits Rouges Moulinsés et Epépinés (Cassis-Cerises–Fraises–Framboises-Groseilles–Myrtilles–Mûres)		
Abricots		
Abricots aux amandes		
Abricots à la noix de coco		
Ananas – Citrons Verts		
Ananas – Kiwis Jaunes et Verts		
Cassis aux cranberries (sans pépins)		
Cédrats de Nice		
Cerises		
Confiture de Citrons de NICE		
Marmelade de Citrons de NICE		
Citrouilles et Abricots à la Vanille		
Clémentines Corses		
Clémentines de NICE		
Coings – Poires		
Coings – Poires au Miel		
Coings – Pommes		
Coings – Pommes – Poires		
Coings –Pommes –Poires aux épices (vanille-cardamome-gingembre)		
Feijoa		
Figues		
Fraises		
Fraises – Framboises		
Fraises – Framboises épépinées		
Fraises Menthe		
Fraises Miel Gingembre		
Framboises		
Framboises Epépinées		
Fruits des bois (myrtille–mure-fraise–framboise) Sans pépin		
Kakis Bananes		
Kakis Pommes		
Kakis aux Framboises		
Kiwis jaunes (Gold)		
Kiwis jaunes et Verts		
Kiwis verts		
Mangues –Abricots – Vanille		
Mangues – kakis – Vanille		
Mangues – Kiwis		

CONFITURES	NOMBRE	MONTANT
Melons		
Melons – Abricots		
Melons – Poires		
Mures		
Mures Epépinées		
Myrtilles (Fruits entiers)		
Myrtilles (Fruits moulinsés)		
Nectarines Blanches		
Nectarines Jaunes		
Nectarines Vignes sanguines		
Oranges–Citrouilles au miel et épices (gingembre, cardamome, vanille)		
Marmelade d'Oranges de Nice		
Oranges de Corse		
Oranges amères		
Oranges mélangées douces et amères		
Oranges et Clémentines de corse		
Oranges – Pamplemousses – Citrons		
Oranges Sanguines		
Pastèques – Oranges – Citrons		
Pêches blanches		
Pêches de vigne		
Pêches Roussanne de Monein		
Poires		
Poires – Citrons		
Poires – Pamplemousses		
Poires du jardin à la verveine du velay		
Pommes – Feijoa		
Pommes – Raisins Rouges		
Prunes Reines Claudes d'Oullins dorées du Jardin		
Prunes Mirabelles		
Prunes Reine Claude		
Rhubarbe		
Rhubarbe aux Clémentines		
Rhubarbe aux Fraises		
Rhubarbe – Poires		
Tomates Vertes		
GELÉES		
Coings		
Pommes		
Pommes Framboises		
Pommes – Raisins Blancs au vin blanc doux		