



Informations communales Lettre n° 77



L'APEG sur le marché jeudi 17 décembre

Comme tous les jeudis avant chaque vacances l'APEG sera présente sur le marché de Guernes, place de la mairie.

De 16h30 à 19h00.

Un cadeau de Noël sera offert aux élèves de Guernes par les lutins de l'APEG.

Nous vous invitons à venir le récupérer sur notre stand.

Au programme :

Vente de gâteaux sucrés et salés ainsi que sachets de bonbons, chocolats chauds et cafés.

Nous avons également des gourdes, bougies et totes bag.

Bien entendu les règles d'hygiène seront de rigueur (masque, gel hydro alcoolique et gants).

Venez nombreux pour partager un moment agréable avant les vacances de Noël. L'APEG vous souhaite de bonnes fêtes de Noël.

Marché

Pour la semaine de Noël et du nouvel an, le marché sera décaler au mardi 22 décembre et mardi 29 décembre de 16h30 à 20h00

place de la mairie.

L'hambourg gastronomie sera absent.



**Fromager
Jean François**

Pour vos commandes

10€
les 3*

SAUCISSONS SECS
Sans colorant- brut de séchoir- fleur naturelle
TERRINES

4,00€ l'unité

les 5* pour 15€ - les 10* pour 25€

Passer vos commandes par téléphone ou mail, à l'aide du bon de commande ci-dessous accompagné de votre règlement. Livraison sous 48 heures au plus tard.

Quantité	SAUCISSONS 160-180g	Quantité	TERRINES 180g
	Sans colorant- brut de séchoir- fleur naturelle		Confit de Foie de Volaille à l'Armagnac
	Saucisson Nature		Terrine de Canard Poivre Vert
	Saucisson aux Herbes		Terrine de Canard au Magret
	Saucisson au Poivre		Terrine de Sanglier
	Saucisson Fumé		Terrine de Lièvre au romarin
	Saucisson aux Noix		Terrine au Piment d'Espelette
	Saucisson aux Noisettes		Terrine de Campagne aux Tomates Séchées
	Saucisson aux Cèpes		Terrine de Chevreuil
	Saucisson Saint-Nectaire		Terrine d'Oie aux Merlots et aux Myrtilles
	Saucisson au Comté		Terrine de Pintade au confit d'olignons
	Saucisson Bleu d'Auvergne		
	Saucisson aux Figues		
	Saucisson au Fromage de Chèvre		
	Saucisson au Beaufort		
	Saucisson au Pinault		
	Saucisson aux Olives		
	Saucisson aux Tomates Séchées		
	Saucisson aux Poivrons		
	Saucisson au Canard		
	Saucisson au Sanglier		
	Saucisson au Truieau		
	Saucisson au Kangourou		
	Saucisson aux Girolles		
	Saucisson All		
	Saucisson Camembert		
	Saucisson Oignon		
	Saucisson Châtaignes		
	Chorizo		

Maison Prajault

Tél. 06 61 81 92 33
maisonprajault@gmail.com
Commandez également sur
maison-prajault.fr

Maison Prajault - 8 route de Saint-Martin des Champs - 78790 SEPTEUILL
 N° de TVA Intra: 204 275 - SIRET: 524 124 175 00013 - Code APE: 5510B

Maison Prajault

Pour vos commandes

VOTRE

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

PIRIOU Guillaume - 78520 DENNEMONT

VOUS PROPOSE

POUR LES FÊTES

DE FIN D'ANNEE 2020

Livraison GRATUITE

COMMANDE AVANT LE 19 DECEMBRE

Contactez-Nous au 06.38.04.04.58 ou 06.22.73.57.51

Email : sonia.piriou@yahoo.fr

Paiements acceptés

Carte bleue - Espèce - Chèque

POUR VOTRE ENTREE

Escargot: 7,50 € la douzaine

Foie Gras: 14 € les 100 g

Boudin blanc nature 19€/kg et Truffe 25 €/kg

Bouche à la Reine au Ris de Veau 7,00€/pièce

Pâté en croûte nature 23€/kg

Pâté en croûte au foie gras 28 €/kg

PLATS

Chapon Blanc 100% Français (pièce mini 3,5kg à 10 pers.) 16 €/kg

Cuisse de Dinde 6,00 €/kg

Gigot d'agneau - 22 €/kg

Filet de Boeuf - 49 €/kg

Rôti de Gigot Beurre Escargot - sans os - 28 €/kg

Filet mignon Figue/foie gras- 30 €/kg

Pintade Label rouge (pièce mini 3,5kg) 12 €/kg

Magret de canard- 25 €/kg

POUR AUTRES VOLAILLES OU GIBIERS

MERCI DE LE PRECISER A VOTRE BOUCHER

Boucherie Piriou

Ne sera pas présent au marché du 22 et 29 décembre.

Mais assure un service de livraison
Commande à passer avant le 18 décembre pour livraison le 24 décembre.

Commande passer avant le 26 décembre pour livraison le 31 décembre

Maison Poyer boucher chevalin

Vous propose

Sur commande la veille au plus tard :

- Rôtis (filet, tranche, etc...)

* Pour les des fêtes :

☆ Sur commande une semaine à l'avance :

- Noix de st Jacques
- Gambas
- Langoustines / langoustes / queues de homard
- Poissons...
- Huîtres
- Mousse de canard 44%
- Galantine de canard aux éclats de pistache et médaillon
- Gibiers (sanglier, chevreuil, etc...)
- Volailles (pintades, chapons, dindes fermières..)
- Boudin blanc (nature, truffes, armagnac....)
- Escargots de Bourgogne



Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Mairie de Guernes.

[Se désinscrire](#)



© 2020 Mairie de Guernes