

Pose Tes S'melles

Au menu : du Cantal, du St Nectaire, du Bleu d'Auvergne, de la fourme d'Ambert, des saucissons, des saucisses auvergnates à cuire et des saucisses en 1m !!!

1) **Jour de la vente** : le samedi 6 décembre 2025

2) **Lieu et horaires** : Nous serons ouverts de 9h à 12h30 à la salle du petit bois. Pour vous y rendre, vous devrez suivre les pancartes « Pose Tes S'melles » depuis le 4, La Loge, 85500 Les Herbiers

3) **Le paiement** : Sur place, par chèque ou en espèce (Ne pas remplir vos chèques en avance pour celles et ceux prenant du cantal. Nous ferons une pesée le jour même)

Dans le cas où vous commandez pour la 1^{ère} fois : pour recevoir nos mails concernant les ventes de produits auvergnats, il vous faudra envoyer votre commande par mail à

inforesa.pts@ecomail-asso.com en nous précisant que vous souhaitez être enregistrés. N'hésitez pas à vérifier vos courriers indésirables, nous atterrissons parfois dedans. Nous envoyons entre 2 et 4 mails par vente !

Un tout grand Merci pour votre soutien et votre fidélité !!!

Pose Tes S'melles

Sommaire Pose Tes S'melles et l'Auvergne

Page1 : saucissons ; saucisses à cuire (110g et 450g), saucisses 1m nature et au bleu

Page 2 : fromages : cantal AOP ; St Nectaire AOP ; Bleu d'Auvergne AOP ; fourme d'Ambert AOP

« Du côté des saucissons et des saucisses »

Date limite de réservation : le dimanche 2 novembre inclus

« Les saucissons, les saucisses auvergnates à cuire (110g et 450g) et les saucisses en 1m proviennent de la boucherie Saveurs de l'Artense, 63810 Bagnols »

Saucisson sec (300g)	Saucisse nature en 1 mètre (730g)	Saucisse au bleu en 1 mètre (730g)
8,10 €	16,60 €	17,60 €

Nouveauté : « Les saucisses à cuire, format 110g ou 450g, toujours de la boucherie Saveurs de l'Artense »

Saucisse à cuire (110g)	Saucisse à cuire (450g)
2€	5.55€

Merci de nous envoyer votre commande détaillée avant les dates inscrites ci-dessus ainsi que de préciser votre Nom et Prénom lors de la commande à inforesa.pts@ecomail-asso.com

Merci pour votre soutien et votre confiance. Equipe PTS

Pose Tes S'melles

« Du côté des fromages »

Date limite de réservation, le dimanche 23 novembre inclus

« **St nectaire fermier AOP** tome d'1,5kg, provenance la Ferme de Bertinet (Saint-Donat) et la Ferme de Ravel (Picherande) »

St nectaire entier	Demi St nectaire
27,00 €	13.50 €

« **Bleu d'auvergne fermier AOP**, GAEC des Croix de Chazelles, Avèze. Tome de 2,5kg »

Entier	Demi	Quart
50 €	25,00 €	12,50 €

« **Fourme d'Ambert AOP**, GAEC des Croix de Chazelles, Avèze. Tome de 2 kg »

Entier	Demi	Quart
40€	20€	10€

« **Cantal AOP**, provenance la ferme d'Anglards-Le-Pommier, St Cernin »

2 kilos	1 kilo	500g
38,00 €	19,00 €	9,50 €

Merci de nous envoyer votre commande détaillée avant les dates inscrites ci-dessus ainsi que de préciser votre Nom et Prénom lors de la commande à inforesa.pts@ecomail-asso.com

Merci pour votre soutien et votre confiance. Equipe PTS