Pose Tes S'melles

Page1 : saucissons ; saucisses à cuire (nature, au chou, à la pomme de terre ; 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

« Les saucissons »

Date limite de réservation : le jeudi 5 novembre inclus

« Les saucissons 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)
8,40 €	17 €	18 €

« Les saucisses à cuire »

Date limite de réservation, le jeudi 26 novembre inclus

« Les saucisses à cuire nature, au chou, à la pomme de terre, format 110g ou 450g, également de la boucherie Saveurs de l'Artense »

Saucisse à cuire nature (110g)	Saucisse à cuire nature (450g)
2.10€	5.70€

Saucisse à cuire au chou (110g)	Saucisse à cuire au chou (450g)
2.60€	6.70€

Saucisse à cuire à la pomme de terre (110g)	Saucisse à cuire à la pomme de terre (450g)
2.60€	6.70€

Les saucisses à cuire seront emballées sous-vide. Possibilité de réaliser des paquets au nombre de votre choix, par 1, 2, 3, 4…etc. Merci de le préciser lors de votre commande.

« Les fromages »

Date limite de réservation, le jeudi 26 novembre inclus

« St nectaire fermier AOP tome d'1,5kg, provenance la Ferme de Bertinet (Saint-Donat), la Ferme de Ravel (Picherande) et la Ferme des Ribeyres (La Tour d'Auvergne)

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

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 5 décembre 2026

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

Dans le cas où vous commandez pour la 1ère 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 !!!