



# TERRINES, PLATS CUISINES & SAVONS D'AGNEAU, BREBIS & MOUTON 2023

numéro livraison : 07 66 52 66 34

**Producteurs :** Thibault DOMBRY et Alice BIOLCHINI

**Référente :** Pauline JOUBIER

06 75 29 22 20 et 06 40 34 98 91 - 5 chemin des près 30 840 MEYNES

06 72 17 59 10 - pauline.0703@hotmail.fr

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

			24/01	28/03	27/06	26/09	12/12
TERRINES 170g	Agneau nature	6,50€					
	Agneau olive						
	Agneau piment d'Espelette						
	Agneau cèpe						
	Agneau herbes de Provence						
	Agneau myrtille						
	Agneau châtaigne						
	Brebis curry						
	Brebis poivre						
	Brebis noisette						
Bolognaise d'agneau 400g	12,50€						
Sauté de Brebis au pistou 900g	18,50€						
Blanquette de Brebis 900g							
Parmentier de mouton 900g							
SAVONS 100g LAIT BREBIS	Chèvre feuille	3,50€					
	Pamplemousse Citron						
	Lavandin						
	Violette						
Total € par livraison							

**TOTAL CONTRAT :** .....€ - Règlement par espèces ou ..... chèques à l'ordre de Thibault DOMBRY

Le / / à Signature producteur : Signature AMAPien :

COUPON ADHÉRENT

## TERRINES, PLATS CUISINES & SAVONS D'AGNEAU et BREBIS 2023

COUPON PRODUCTEUR

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

**Tél :** ..... **Mail :** ..... **n° adh :** .....

			24/01	28/03	27/06	26/09	12/12
TERRINES 170g	Agneau nature	6,50€					
	Agneau olive						
	Agneau piment d'Espelette						
	Agneau cèpe						
	Agneau herbes de Provence						
	Agneau myrtille						
	Agneau châtaigne						
	Brebis curry						
	Brebis poivre						
	Brebis noisette						
Bolognaise d'agneau 400g	12,50€						
Sauté de Brebis au pistou 900g	18,50€						
Blanquette de Brebis 900g							
Parmentier de mouton 900g							
SAVONS 100g LAIT BREBIS	Chèvre feuille	3,50€					
	Pamplemousse Citron						
	Lavandin						
	Violette						
Total € par livraison							

**TOTAL CONTRAT :** .....€ - Règlement par espèces ou ..... chèques à l'ordre de Thibault DOMBRY

Le / / à Signature producteur : Signature consomm'Acteur :

### Présentations des producteurs :

Éleveurs de brebis Mérinos d'Arles sur la commune de Meynes dans le Gard, nous vous proposons 7 recettes de terrines d'agneaux de 170g : NATURE, OLIVE, CÈPE, PIMENT D'ESPELETTE, HERBES DE PROVENCE, MYRTILLE, CHÂTAIGNE et 3 recettes de terrines de brebis de 170g : CURRY, POIVRE, NOISETTE

Les terrines sont fabriquées par notre partenaire la Boucherie PEREZ à Fourques, 60 % agneau ou brebis, 40 % porc français élevé en plein air (origine Lozère)

Nous proposons également des plats cuisinés et des savons au lait de brebis (100g).

Système d'élevage : les agneaux sont élevés sous les mères en plein air. Les brebis sont nourries à l'herbe fraîche lors des pâtures dans les près et en éco-pâturage dans les garrigues, les oliviers, grenadiers, chênes et au foin bio de Crau.

Certifications : issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale, Bienvenue à la ferme, Militant du goût, Sud de France

### Engagements :

- Les producteurs s'engagent à signer la convention avec l'AMAP
- Les producteurs s'engagent à livrer à l'AMAP du Rouinet à Fourques, de 17h à 19h ,aux dates convenues.
- L'Amapien.ne s'engage à adhérer à l'association
- Il/elle s'engage à venir chercher sa commande
- Il/elle s'engage à subir les aléas normaux liés à l'élevage et la vente directe.

### Compléments d'information prix :

**TVA 5.5% sur alimentations** ainsi terrines 6,50€TTC = 6,16€HT ; plats cuisinés 18,50 TTC = 17,54 HT  
**TVA 20 %** sur les savons soit 3,50 TTC = 2,92€HT

COUPON ADHÉRENT

### Présentations des producteurs :

COUPON PRODUCTEUR

Éleveurs de brebis Mérinos d'Arles sur la commune de Meynes dans le Gard, nous vous proposons 7 recettes de terrines d'agneaux de 170g : NATURE, OLIVE, CÈPE, PIMENT D'ESPELETTE, HERBES DE PROVENCE, MYRTILLE, CHÂTAIGNE et 3 recettes de terrines de brebis de 170g : CURRY, POIVRE, NOISETTE

Les terrines sont fabriquées par notre partenaire la Boucherie PEREZ à Fourques, 60 % agneau ou brebis, 40 % porc français élevé en plein air (origine Lozère)

Nous proposons également des plats cuisinés et des savons au lait de brebis (100g).

Système d'élevage : les agneaux sont élevés sous les mères en plein air. Les brebis sont nourries à l'herbe fraîche lors des pâtures dans les près et en éco-pâturage dans les garrigues, les oliviers, grenadiers, chênes et au foin bio de Crau.

Certifications : issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale, Bienvenue à la ferme, Militant du goût, Sud de France

### Engagements :

- Les producteurs s'engagent à signer la convention avec l'AMAP
- Les producteurs s'engagent à livrer à l'AMAP du Rouinet à Fourques, de 17h à 19h ,aux dates convenues.
- L'Amapien.ne s'engage à adhérer à l'association
- Il/elle s'engage à venir chercher sa commande
- Il/elle s'engage à subir les aléas normaux liés à l'élevage et la vente directe.

### Compléments d'information prix :

**TVA 5.5% sur alimentations** ainsi terrines 6,50€TTC = 6,16€HT ; plats cuisinés 18,50 TTC = 17,54 HT  
**TVA 20 %** sur les savons soit 3,50 TTC = 2,92€HT