

UN TRÉSOR À CHAQUE BOUCHÉE



ORROUGE
VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

3 ans de recherches et d'exigence pour garantir une qualité exceptionnelle en tendreté et en goût pour chaque pièce de viande.

Redécouvrez le vrai goût de la viande !

www.orr rouge.fr

Les Journées Limousines **ROUGE**

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison

16 | 17 | 18 Octobre 2021
Champ de Juillet - LIMOGES



Concours & Ventes aux Enchères
Concours des Élèves Cuisiniers
Animations / échanges avec les éleveurs

ENTRÉE GRATUITE
10h à 18h30

DÉCOUVREZ LA VITRINE DE NOS
SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE À LIMOGES

www.journeeslimousines.fr

LA DEMI-FINALE DE LA LIGUE DES CHAMPIONS 2021 À LA BOUCHERIE NOUET

Lors de la demi-finale retour Manchester City/Paris Saint-Germain, la boucherie NOUET a eu droit à un apprenti boucher de marque en la personne de M. le Maire de POISSY, Karl OLIVE.

Bravo M. et Mme NOUET, et merci à Monsieur le Maire pour son soutien sans faille aux commerces de POISSY.



3,60 € HT LE SAC

Le sac isotherme !

Spécialement conçu pour les artisans
bouchers-charcutiers-traiteurs

Disponibles début avril,
réservation dès maintenant.

Aluminium grainé
alvéolé, mousse 3mm
en sandwich.

Format
40 x 35 cm,
fond plat et
soufflets de
21 cm. Perme
de recevoir
des boîtes à
viandes ou de
barquettes
traiteur.

Extérieur
en polyeste
r avec
traitement
pour
l'élanché
té en 430
microns.

Ansés
en fissu
causées.

Fermeture
scratch
velcro
noir.

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

CARTON DE 40 EA			
Nombre de cartons	Prix HT	Prix à l'unité HT	Prix TTC
1	158,00 €	3,95 €	189,60 €
2	304,00 €	3,80 €	364,80 €
3	444,00 €	3,70 €	532,80 €
4	576,00 €	3,60 €	691,20 €

franco de port

BON DE COMMANDE

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____ Tél. : _____
Mail : _____

Carton(s) de 40 sacs isothermes, au prix de € HT, soit € TTC franco de port

À retourner accompagné de votre règlement à : SEPETA, 98 bd Pereire, 75850 Paris cedex 17

SEPETA

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

CFBCT