

**BON DE COMMANDE(pour expédition)**

NOM,PREMON: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_  
RUE \_\_\_\_\_  
Tél: \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_  
PAYS \_\_\_\_\_

FROMAGES D'AUVERGNE FERMIER DU PRODUCTEUR	PRIX UNITAIRE	QUANTITE COMMANDEE	PRIX TTC
<b>Fromages a la coupe</b>			
<b>St nectaire fermier lait cru(Gaec cimes des prés)</b>			
St nectaire entier( env 1,5kg)	33€/pièce		
½ st nectaire (env 700g)	17€		
1/4 st nectaire (env 350 g)	9€		
<b>Bleu d'Auvergne lait cru</b>			
<b>Bleu Entier(pièce de 2,8kg environ)</b>	42€		
1/2bleu(env 1,4kg)	21€		
1/4bleu (env 700g)	11€		
<b>Fourme d'Ambert lait cru</b>			
<b>Fourme entière(pièce de 2,4 kg environ)</b>	35€		
½ fourme (env 1,2 kg)	17,50€		
¼ de fourme(env 600g)	9€		
<b>ATTENTION PAS D'ENVOIE DE FROMAGES DE JUIN A FIN SEPTEMBRE</b>		<b>Cantal , Salers,Fourme de Rochefort minimum de commande 300g</b>	
<b>Cantal fermier 2 à 7 mois affinage lait cru</b>	18,95€ le kg		
<b>Salers fermier entre deux lait cru</b>	22,95€ le kg		
<b>Fourme de Rochefort Fermière lait cru</b>	15,00€ le Kg		
CHARCUTERIES porcs Auvergne et fabriqués en Auvergne	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ COMMANDÉE	PRIX TTC
<b>Saucissons Aromatisés :</b>			
<b>Myrtilles(270-280g)</b>	6,50€/pièce		
<b>Noisettes(270-280g)</b>	6,50€/pièce		
<b>Cendré(270-280g)</b>	6,50€/pièce		
<b>St nectaire(270-280g)</b>	6,50€/pièce		
<b>1/4 de jambon d'Auvergne 1,200 kg</b>	24€		
<b>Saucisson de boeuf Salers (270 g)</b>	8,50€		
<b>Saucisson pur porc nature</b>	8,50 €		
<b>Terrines(origine et fabrication Auvergne)</b>			
<b>Terrine de campagne200g poids total</b>	4€50/pot		
<b>Terrine de sanglier180g poids total</b>	4€50/pot		
<b>Terrine de lapin200g poids total</b>	4€50/pot		
<b>Terrine au jambon d'auvergne200g poids total</b>	4€50/pot		
<b>CHARCUTERIE D'AUVERGNE SOUS VIDE</b>			
<b>Viande séchée de bœuf Salers sous vide(10tranches environ 100 g)</b>	8,50€		
<b>Jambon d'Auvergne sous vide en 4 tranches(environ 200 g)</b>	5,50€		
<b>NOS MIELS (origine et fabrication Auvergne)</b>			

<b>Miel de bourdaine 500 g poids total 675 g *</b>	<b>11€50</b>		
<b>Miel de bourdaine 250 g poids total 385 g *</b>	<b>7,50€</b>		
<b>Miel de montagne 500 g poids total 675 g *</b>	<b>11€50</b>		
<b>Miel de montagne 250 g poids total 385 g *</b>	<b>7,50€</b>		
<b>NOS CONFITURES (fabrication Artisanale)</b>			
<b>Myrtilles sauvages 200 g poids total 360 g</b>	<b>5,70€</b>		
<b>Myrtilles sauvages 350 g poids total 560 g</b>	<b>7,50€</b>		
<b>Framboise 235 g poids total 380 g</b>	<b>6,00€</b>		
<b>Framboise 350 g poids total 560 g</b>	<b>7,50 €</b>		
		<b>POIDS TOTAL</b>	
		<b>PRIX TOTAL MARCHANDISE</b>	
		<b>FRAIS DE PORT</b>	+
		<b>PRIX TOTAL TTC</b>	

**ATTENTION PAS D'ENVOI DE FROMAGES DE JUIN A FIN SEPTEMBRE**

**Frais de port et emballage (pour la France): TARIF VALABLE JUSQU'À FIN DÉCEMBRE 2026**  
**moins de 5kg=17,39€, moins de 10kg=25,29€**

**Pour commander:**

imprimer le bon de commande, remplissez-le, calculer le poids total marchandise, calculer le prix des marchandises et ajoutez les frais de port correspondant au poids, vous aurez alors le prix total TTC, libellez votre chèque à l'ordre de : LE CELLIER MURATOIS et envoyer l'ensemble à : LE CELLIER MURATOIS  
 73 RUE DES JONQUILLES  
 63150 MURAT LE QUAIRE

**possibilité de payer par CB en nous contactant par téléphone directement.**

Nous vous ferons parvenir nos fromages et autres produits par la poste en Colissimo , délai (temps de transport 48à72heures maximum prévu par la poste).

Les envois se font en début de semaine pour éviter le stockage en dépôt postal durant le week-end,(envoie les lundis,mardis,et mercredis exclusivement)

Conformément à l'article 6 de la directive n 97,7 du 20 mai 1997 nos produits périssables ne bénéficient pas du droit de rétractation,

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions ou renseignements sur des produits ne se trouvant pas sur le bon de commande,

**contactez-nous au:04 73 65 97 76  
 par mail : [lecelliermuratois@gmail.com](mailto:lecelliermuratois@gmail.com)**