

CLIENT : (s'engageant à régler le montant de la facture)

NOM :

Prénom :

Adresse complète :

.....

.....

Tél.

Fax

DESTINATAIRE : (en lettres capitales)

NOM :

Prénom :

Adresse complète :

.....

.....

.....

Tél. Fax

FRAIS D'EXPÉDITION (en supplément)

Frais fixes divers - Impact énergie (prix forfaitaire) :

15,00 € / TTC par expédition

Port : (cocher le mode de transport choisi)

Expédition urgente

Autre

Chronofresh

Colissimo suivi

Livraison sous 24 h

attention : surcoût très élevé

DATE DE RÉCEPTION SOUHAITÉE : le :

Nos expéditions sont en principe effectuées les jours suivants : mardi, mercredi et jeudi

RÈGLEMENT :

A réception de facture après acompte de 30 % à la commande.

Carte Bancaire à la commande

N°

Date de validité :

Virement bancaire : BP AUVERGNE RHÔNE-ALPES

RIB Code 16807 / Guichet 00400 / Compte 00200522532 / Clé 48

IBAN FR76 1680 7004 0000 2005 2253 248

Code BIC CCBPFRPPGRE

Chèque bancaire ou postal

OBSERVATIONS :

.....

.....

Bon pour accord, suivant les conditions

générales de vente inscrites au verso.

Signature du client.

■

*L'Oreiller
de la
Belle Aurore*



*Le meilleur pâté croûte
du monde*

Citation relevée dans le bottin gourmand 2013 et 2014

■

EN VENTE EN MAGASIN
à partir du 28 décembre 2023
jusqu'au 27 janvier 2024 environ

C. Reynon
traiteur

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Certaines de nos spécialités ne peuvent être fabriquées qu'en saison adaptée. D'autres peuvent aussi être indisponibles de façon momentanée.
2. Nos prix sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent changer à tout moment suivant l'achat de certaines marchandises au cours du jour. Demandez-nous confirmation avant toute expédition.
3. Une participation aux frais d'expédition d'un montant forfaitaire (emballage - déplacement - facturation) est systématiquement rajoutée sur nos factures.
4. Les frais de port concernant l'expédition de nos marchandises sont à la charge du client. Ceux-ci seront ajoutés sur la facture.
5. Nos marchandises sont expédiées et voyagent sous la responsabilité du client et/ou du destinataire qui devra, avant d'en prendre livraison, vérifier :
 - le délai de transport (date de remise inscrite sur le bordereau du transporteur),
 - l'état des emballages,
 - le poids approximatif du coliset le cas échéant, formuler toutes réserves auprès du transporteur (en écrivant les remarques sur le bordereau de transport, par exemple).
6. Notre établissement ne peut être tenu responsable des retards d'expédition ou de livraison dûs aux incidents de transport quelqu'en soit le motif.
7. En dehors de ces incidents de transport dont nous déclinons toute responsabilité, toute réclamation concernant la qualité ou le poids net des marchandises, devra nous parvenir dans les trois jours suivant la réception du colis.
8. Le règlement de nos factures ou de leur solde doit nous être parvenu au plus tard dix jours après la réception de la facture et ne donne lieu à aucun escompte pour un règlement anticipé.
9. En cas de non-paiement, les frais de contentieux ou de recouvrement sont à la charge de l'acheteur. Le tribunal de Lyon est seul compétent.



*Depuis 1937 acteur
de la gastronomie française*

C. Reynon
traiteur

13, rue des Archers - 69002 LYON

Tél. 04.78.37.39.08 - Fax 04.78.37.56.66

e-mail : reynon@reynon.com

Adresse Internet : www.reynonlyon.com

SAS au capital de 77 200 €
R.C.S. LYON B 971 503 651 - SIRET 971 503 651 00012 - APE 1013 B
N° IDENT. T.V.A. INTRACOMMUNAUTAIRE FR 77 971 503 651

Imprimerie du 4 - 04 78 72 91 14

C. Reynon
traiteur

*Les Saveurs
Authentiques*

DANS TOUTE LA FRANCE

■

LES MEILLEURES
SPÉCIALITÉS
LYONNAISES
SUR VOTRE TABLE

CARTE EXPÉDITIONS

2023 - 2024

13, rue des Archers - 69002 LYON

Tél. 04.78.37.39.08 - Fax 04.78.37.56.66

e-mail : reynon@reynon.com

Adresse Internet : www.reynonlyon.com

SAUCISSONS SECS PUR PORC

<i>Toutes tailles</i>	Prix au kilo €
Rosette de Lyon	58,00
Saucisson de Lyon	65,00
Saucisson sec (façon campagne)	50,00
Saucisson sec au poivre vert	52,50
Jésus de Lyon	58,00

SAUCISSONS ET CERVELAS À CUIRE

<i>Pur porc - Toutes tailles</i>	Prix au kilo €
Saucisson à cuire	34,50
Cervelas pistaché	46,50
Cervelas aux morilles pistaché	54,50
Cervelas truffé pistaché	115,00
Sabodet dauphinois (en hiver)	31,50
Saucisson fumé (en saison)	39,50

SAUCISSONS BRIOCHÉS

	Prix au kilo €
Saucisson en brioche	48,00
Cervelas pistaché en brioche	54,00
Cervelas aux morilles en brioche	58,00
Cervelas truffé en brioche	100,00

QUENELLES LYONNAISES

Au brochet et au beurre fin (taillées à la cuiller - poids approximatif)

Fraîches	60 g	la pièce	2,00
	120 g	la pièce	4,00

Sous vide	60 g	le sachet de 4	8,60
	120 g	le sachet de 2	8,60

Aux Morilles (fin d'année)

Sous vide	60 g	le sachet de 4	10,40
	120 g	le sachet de 2	10,40

Quenelles truffées	60 g	la pièce	5,60
	120 g	la pièce	11,20
Sous vide	le sachet de 4 petites	23,00	
	le sachet de 2 grosses	23,00	

Beurre d'Écrevisse	Pot de 40 g	6,00
Sauce nature Nantua maison	le kg	24,00
Escargots de Bourgogne (extra gros)	la douzaine	26,40

CHARCUTERIE LYONNAISE	Prix au kilo €
Andouillette pur porc	23,00
Andouillette lyonnaise à la fraise de veau	31,50

Boudin blanc à la crème	38,50
Boudin blanc à la crème, à la truffe 2 %	74,50
Boudin noir à la crème	23,00

Fromage de Tête (250 g env.)	28,50
Jambon persillé de Bourgogne	32,50
Tête roulée pistachée	38,50
Jambonnette de l'Ardèche	47,50
Jambonneaux parisiens	29,00
Grattons	28,50
Cervelas salade	22,50
Rillettes (en pot de 250 g)	8,00
Terrine de bœuf en gelée (en saison)	32,50

TERRINES

	Prix au kilo €
Campagne	27,50
Canard	43,00
Canard à l'orange	45,00
Canard aux morilles et poivre vert	43,00
Ris de veau et volaille	48,50
Pâté de lapin au serpolet (en saison)	48,50
Ballotin de pintade	43,50
Parfait de volaille	58,00
Délice de volaille en chaud-froid	76,50

Gibier	
Terrine de faisan	46,50
Terrine de colvert	48,50
Terrine de lièvre	48,50
Terrine de chevreuil	48,50
Hure de sanglier (ou terrine)	46,00

FOIE GRAS FRAIS * Fabrication “Maison”	Prix au kilo €
Tombeau de foie gras de canard nature	coupe 265,00
Tombeau de foie gras de canard nature	entier 252,00

Tombeau de foie gras d'oie nature	coupe	320,00
Tombeau de foie gras d'oie nature	entier	305,00

Tombeau de foie gras d'oie truffé	coupe	400,00
Tombeau de foie gras d'oie truffé	entier	380,00

Foie gras d'oie entier clouté aux truffes :

glacé à la gelée au porto	coupe	450,00
glacé à la gelée au porto	entier	430,00

nature sans gelée	coupe	485,00
nature sans gelée	entier	460,00

	La pièce	
Terrines de foie gras de canard	250 g env.	82,50
	600 g env.	183,00
	700 g env.	210,00

	La pièce	
Terrines de foie gras d'oie nature	250 g env.	95,00
	600 g env.	210,00
	700 g env.	238,00

	La pièce	
Terrines de foie gras d'oie truffé	250 g env.	115,00
	600 g env.	258,00
	700 g env.	294,00

Foie de canard cru « extra » éveiné et assaisonné*	130,00
Foie d'oie cru « extra » éveiné et assaisonné*	160,00

<i>Sous réserve d'approvisionnement au cours du jour.</i>	
---	--

PRÉPARATIONS À RÉCHAUFFER

	Prix au kilo €
Tourte au magret de canard	42,00
Tourte de ris de veau	62,00
Galette périgourdine d'automne	60,00

PÂTÉS FROIDS EN CROÛTE	Prix au kilo €
<i>Possibilité d'incorporer foie gras et/ou truffes</i> (nous consulter)	

Volaille (et porc)	entier : 23,50	coupe	26,50
Canard (et porc)	entier : 26,50	coupe	30,00

Poulet Richelieu		coupe	43,50
Pigeon Richelieu	entier : 56,00	coupe	58,50

Pâté tout cochon	entier : 24,00	coupe	26,50
Pâté croûte d'automne	entier : 55,00	coupe	58,00

Gibier : en saison			
Pâté de lièvre		coupe	37,50
Pâté de lapin de garenne		coupe	38,50
Pâté de faisan		coupe	36,50

Pâté de perdreau (garni avec foie gras et truffe)	entier	50,00
Pâté de pigeon ramier (garni avec foie gras et truffe)	entier	48,50
Pâté de caille (garni avec foie gras et truffe)	entier	46,50

	Prix au kilo €		
Pâté St-Hubert (8/12 pers.)	entier : 65,00	coupe	68,50

Exemple de composition : Lièvre, lapin, chevreuil, sanglier, canard, faisan, pigeon, perdreau, foie gras, truffes.

VOLAILLES DE « BRESSE » EFFILÉES

	Prix au kilo €	
<i>Ces volailles peuvent être farcies et/ou truffées</i> (nous consulter)		
Poulet	de 1,5 à 2,5 kg env. effilé	27,50
Dindonne	de 3,5 à 4,5 kg env. effilée	45,00
Chapon	de 3 à 3,5 kg env. effilé	72,50
Poularde	de 2 à 2,5 kg env. effilée	45,00
Poularde roulée au torchon		57,50

PINTADES FERMÎÈRES

	Prix au kilo €
Pintade fermière effilée	21,50
Pintade fermière farcie et truffée sous la peau Spécialité « Maison » Pièce de 1,500 à 1,800 kg env. (4 à 5 personnes)	
Farcie à la farce truffée (7,5 %)	68,50
Pintade fermière farcie seulement	38,50

VOLAILLES FERMÎÈRES EFFILÉES

	Prix au kilo €
Dindonne du Gers	32,50
Chapon Label (souche Bresse) pattes bleues	35,00
Canette de barbarie effilée	24,00
Canard de barbarie effilé	22,50
Oie prête à cuire	48,00

BON DE COMMANDE

Tarif 2023 - 2024

Qté	Produits commandés	Poids	Nbre de pers.

Nous consulter pour d'autres spécialités

ne figurant pas sur ce dépliant.

Tourner le feuillet et le remplir très lisiblement

SVP en lettres capitales.