

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 (prix forfaitaire) **11 € / TTC** par expédition

Port : (cocher le mode de transport choisi)

Expédition urgente

Autre

Chronopost

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 : BPLL Lyon Bellecour
RIB Code 13907 / Guichet 00000 / Compte 00200522532 / Clé 17
IBAN FR76 1390 7000 0000 2005 2253 217
Code BIC CCBPFRPLYO

Chèque bancaire ou postal

OBSERVATIONS :

.....

.....

Bon pour accord, suivant les conditions
générales de vente inscrites au verso.

Signature du client.

**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.*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Une participation aux frais d'expédition d'un montant forfaitaire (emballage - déplacement - facturation) est systématiquement rajoutée sur nos factures.
2. **Les frais de port concernant l'expédition de nos marchandises sont à la charge du client. Ceux-ci seront ajoutés sur la facture.**
3. **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 colis

et le cas échéant, formuler toutes réserves auprès du transporteur (en écrivant les remarques sur le bordereau de transport, par exemple).

4. **Notre établissement ne peut être tenu responsable des retards d'expédition ou de livraison dûs aux incidents de transport quelqu'en soit le motif.**
5. 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.**
6. 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.
7. 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 au service
de la gastronomie lyonnaise

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

C. Reynon
traiteur

*Les Saveurs
Authentiques*

DANS TOUTE LA FRANCE

LES MEILLEURES
SPÉCIALITÉS
LYONNAISES
SUR VOTRE TABLE

CARTE EXPÉDITIONS
2016 - 2017

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	43,50
Saucisson de Lyon	48,50
Saucisson sec (façon campagne)	37,50
Saucisson sec au poivre vert	39,00
Jésus de Lyon	43,50

SAUCISSONS ET CERVELAS À CUIRE

<i>Pur porc - Toutes tailles</i>	Prix au kilo €
Saucisson à cuire	26,00
Cervelas pistaché	38,50
Cervelas aux morilles pistaché	48,00
Cervelas truffé pistaché	98,50
Sabodet dauphinois (en hiver)	23,00
Saucisson fumé (en saison)	30,00

SAUCISSONS BRIOCHÉS

	Prix au kilo €
Saucisson en brioche	37,00
Cervelas pistaché en brioche	46,00
Cervelas aux morilles en brioche	52,00
Cervelas truffé en brioche	90,00

QUENELLES LYONNAISES

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

Fraîches	60 g	la pièce	1,30
	120 g	la pièce	2,60
Sous vide	60 g	le sachet de 4	5,80
	120 g	le sachet de 2	5,80

Aux Morilles (fin d’année)			
Sous vide	60 g	le sachet de 4	8,00
	120 g	le sachet de 2	8,00

Beurre d’Ecrevisse	Pot de 40 g	4,00
Sauce nature Nantua maison	le kg	17,50

CHARCUTERIE LYONNAISE		Prix au kilo €
Andouillette pur porc		19,00
Andouillette lyonnaise à la fraise de veau		27,50
Andouillette beaujolaise		27,50
Boudin blanc à la crème		27,50
Boudin blanc à la crème, à la truffe 2 %		58,50
Boudin noir à la crème		16,50
Fromage de Tête (250 g env.)		24,00
Jambon persillé de Bourgogne		24,00
Tête roulée pistachée		30,00
Jambonnette de l’Ardèche		39,60
Jambonneaux parisiens		24,00
Grattons		23,50
Cervelas salade		16,50
Rillettes (en pot de 250 g)		6,50
Terrine de bœuf en gelée (en saison)		25,00
Terrine de joue de porc (en saison)		26,50
Escargots de Bourgogne (extra gros)	la douzaine	17,40

TERRINES

	Prix au kilo €
Campagne	20,50
Canard	30,50
Canard aux morilles et poivre vert	32,50
Caneton farci parfumé au cointreau	34,50
Ris de veau et volaille	34,50

Gibier : en saison			
Terrine de faisan		39,00	
Terrine de lièvre		39,00	
Terrine de chevreuil		42,00	
Hure de sanglier		38,50	
Ballotin de pintade		34,00	

PÂTÉS FROIDS EN CROÛTE

<i>Possibilité d’incorporer foie gras et/ou truffes (nous consulter)</i>		Prix au kilo €
Volaille (et porc)	entier : 17,00	coupe 19,50
Canard (et porc)	entier : 19,50	coupe 22,00
Poulet Richelieu		coupe 34,00
Pigeon Richelieu		coupe 45,00

Gibier : en saison			
Pâté de lièvre		coupe 27,50	
Pâté de lapin de garenne		coupe 27,50	
Pâté de faisan		coupe 27,50	
Pâté de perdreau (garni avec foie gras et truffe)		entier 40,00	
Pâté de pigeon ramier (garni avec foie gras et truffe)		entier 40,00	
Pâté de caille (garni avec foie gras et truffe)		entier 37,50	
Pâté St-Hubert (12 pers.)	entier : 54,00	coupe 56,50	

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

FOIE GRAS FRAIS * Fabrication “Maison”		Prix au kilo €
Tombeau de foie gras de canard nature	coupe	185,00
Tombeau de foie gras de canard nature	entier	180,00
Tombeau de foie gras d’oie nature	coupe	200,00
Tombeau de foie gras d’oie nature	entier	195,00
Tombeau de foie gras d’oie truffé	coupe	260,00
Tombeau de foie gras d’oie truffé	entier	250,00

Foie gras d’oie entier clouté aux truffes :			
glacé à la gelée au porto	coupe	320,00	
glacé à la gelée au porto	entier	300,00	

Foie gras d’oie entier clouté aux truffes :			
nature sans gelée	coupe	360,00	
nature sans gelée	entier	340,00	
		La pièce	

Terrine de foie gras d’oie nature	240 g env.	56,00	
	425 g env.	96,50	
	600 g env.	132,00	
	750 g env.	164,00	
Terrine de foie gras d’oie truffé	240 g env.	72,00	
	425 g env.	120,00	
	600 g env.	165,00	
	750 g env.	204,00	

Foie de canard cru « extra » assaisonné*		86,00	
Foie d’oie cru « extra » assaisonné*		94,00	

VOLAILLES DE « BRESSE »		Prix au kilo €
<i>Ces volailles peuvent être farcies et/ou truffées (nous consulter)</i>		
Poulet	de 1,5 à 2,5 kg env. effilé	20,00
Dindonne	de 3,5 à 4,5 kg env. effilée	28,50
Chapon	de 3 à 3,5 kg env. effilé	56,00
Poularde	de 2 à 2,5 kg env. effilée	26,50
Poularde roulée effilée		40,00

PINTADES FERMIÈRES	Prix au kilo €
Pintade effilée	14,00
<i>Avec farce et truffe sous la peau (prêtes à cuire)</i>	
<small>Spécialité « Maison »</small>	
Pièce de 1,300 à 1,600 kg env. (4 à 5 personnes)	
Farcie à la farce truffée	48,00
Farcie (sans truffe)	27,50

VOLAILLES FERMIÈRES	Prix au kilo €
Canard de barbarie effilé	16,50
Canette de barbarie effilée	18,50
Oie effilée	25,00

BON DE COMMANDE

Tarif 2016 - 2017

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.