

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) **12 € / TTC** par expédition

Port : (cocher le mode de transport choisi)

Expédition urgente

Chronopost

Livraison sous 24 h

attention : surcoût très élevé

Autre

Colissimo suivi

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.

**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.*

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 29 décembre
jusqu'au 20 janvier environ

C. Reynon
traiteur

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 acteur
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

GB Imprimerie 04 78 72 91 14

C. Reynon
traiteur

*Les Saveurs
Authentiques*

DANS TOUTE LA FRANCE

LES MEILLEURES
SPÉCIALITÉS
LYONNAISES
SUR VOTRE TABLE

CARTE EXPÉDITIONS
2017 - 2018

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	45,00
Saucisson de Lyon	49,50
Saucisson sec (façon campagne)	38,50
Saucisson sec au poivre vert	40,00
Jésus de Lyon	45,00

SAUCISSONS ET CERVELAS À CUIRE

<i>Pur porc - Toutes tailles</i>	Prix au kilo €
Saucisson à cuire	26,50
Cervelas pistaché	39,00
Cervelas aux morilles pistaché	48,50
Cervelas truffé pistaché	99,50
Sabodet dauphinois (en hiver)	23,50
Saucisson fumé (en saison)	31,50

SAUCISSONS BRIOCHÉS

	Prix au kilo €
Saucisson en brioche	37,50
Cervelas pistaché en brioche	46,50
Cervelas aux morilles en brioche	52,50
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	1,40
	120 g	la pièce	2,80

Sous vide	60 g	le sachet de 4	6,20
	120 g	le sachet de 2	6,20

Aux Morilles (fin d'année)

Sous vide	60 g	le sachet de 4	8,40
	120 g	le sachet de 2	8,40

Quenelles truffées		
	60 g	4,50
	120 g	9,00
Sous vide	le sachet de 4 petites	18,60
	le sachet de 2 grosses	18,60

Beurre d'Ecrevisse	Pot de 40 g	4,20
Sauce nature Nantua maison	le kg	18,00
Escargots de Bourgogne (extra gros)	la douzaine	19,20

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	28,00
Boudin blanc à la crème, à la truffe 2 %	60,00
Boudin noir à la crème	17,50

Fromage de Tête (250 g env.)	24,50
Jambon persillé de Bourgogne	24,50
Tête roulée pistachée	30,50
Jambonnette de l'Ardèche	42,00
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

TERRINES

	Prix au kilo €
Campagne	21,00
Canard	31,50
Canard aux morilles et poivre vert	33,50
Caneton farci parfumé au cointreau	34,50
Ris de veau et volaille	36,00
Pâté de lapin au serpolet	36,50

Ballotin de pintade	35,00
Parfait de volaille	48,00
Délice de volaille en chaud-froid	68,50

Gibier

Terrine de faisan	38,00
Terrine de lièvre	40,00
Terrine de chevreuil	43,00
Hure de sanglier	38,50

FOIE GRAS FRAIS * <i>Fabrication “Maison”</i>		Prix au kilo €
Tombeau de foie gras de canard nature	coupe	200,00
Tombeau de foie gras de canard nature	entier	190,00
Tombeau de foie gras d'oie nature	coupe	225,00
Tombeau de foie gras d'oie nature	entier	215,00
Tombeau de foie gras d'oie truffé	coupe	290,00
Tombeau de foie gras d'oie truffé	entier	280,00

Foie gras d'oie entier clouté aux truffes :

glacé à la gelée au porto	coupe	340,00
glacé à la gelée au porto	entier	325,00

nature sans gelée	coupe	380,00
nature sans gelée	entier	360,00

		La pièce
Terrines de foie gras de canard	240 g env.	60,00
	425 g env.	98,50
	600 g env.	135,00
	750 g env.	165,00

		La pièce
Terrines de foie gras d'oie nature	240 g env.	67,50
	425 g env.	111,50
	600 g env.	153,00
	750 g env.	187,50

		La pièce
Terrines de foie gras d'oie truffé	240 g env.	84,00
	425 g env.	139,00
	600 g env.	191,00
	750 g env.	236,00

Foie de canard cru « extra » éveiné et assaisonné*		90,00
Foie d'oie cru « extra » éveiné et assaisonné*		105,00

Sous réserve d'approvisionnement au cours du jour.

PÂTÉS FROIDS EN CROÛTE		Prix au kilo €
<i>Possibilité d'incorporer foie gras et/ou truffes</i> (nous consulter)		
Volaille (et porc)	entier : 17,50	coupe 20,00
Canard (et porc)	entier : 20,00	coupe 22,50
Poulet Richelieu		coupe 35,00
Pigeon Richelieu		coupe 46,50
Gibier : en saison		

Pâté de lièvre	coupe	28,50
Pâté de lapin de garenne	coupe	28,50
Pâté de faisan	coupe	27,50

Pâté de perdreau (garni avec foie gras et truffe)	entier	42,00
Pâté de pigeon ramier (garni avec foie gras et truffe)	entier	42,00
Pâté de caille (garni avec foie gras et truffe)	entier	38,50

Pâté St-Hubert (12 pers.)	entier : 56,00	coupe 58,00
Exemple de composition : Lièvre, lapin, chevreuil, sanglier, canard, faisan, pigeon, perdreau, foie gras, truffes.		

VOLAILLES DE « BRESSE »

	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	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

Pintade effilée	Prix au kilo €
<i>Avec farce et truffe sous la peau (prêtes à cuire)</i> Spécialité « Maison »	14,50

Pièce de 1,500 à 1,800 kg env. (4 à 5 personnes)

Farcie à la farce truffée	48,50
Farcie (sans truffe)	28,00

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 2017 - 2018

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.