

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) **12,50 € / 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 : 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.*

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 coliset 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.

L'Oreiller de la Belle Aurore



Le meilleur pâté en croûte du monde

Citation relevée dans le bottin gourmand 2013 et 2014

EN VENTE EN MAGASIN
à partir du 28 décembre 2019
jusqu'au 25 janvier 2020 environ

C. Reynon
traiteur



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

C. Reynon
traiteur

*Les Saveurs
Authentiques*

DANS TOUTE LA FRANCE

— ■ —
LES MEILLEURES
SPÉCIALITÉS
LYONNAISES
SUR VOTRE TABLE

CARTE EXPÉDITIONS
2019 - 2020

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	50,00
Saucisson de Lyon	56,00
Saucisson sec (façon campagne)	42,50
Saucisson sec au poivre vert	45,00
Jésus de Lyon	50,00

SAUCISSONS ET CERVELAS À CUIRE

<i>Pur porc - Toutes tailles</i>	Prix au kilo €
Saucisson à cuire	30,00
Cervelas pistaché	42,50
Cervelas aux morilles pistaché	50,00
Cervelas truffé pistaché	105,000
Sabodet dauphinois (en hiver)	25,00
Saucisson fumé (en saison)	34,50

SAUCISSONS BRIOCHÉS

	Prix au kilo €
Saucisson en brioche	40,00
Cervelas pistaché en brioche	48,50
Cervelas aux morilles en brioche	53,50
Cervelas truffé en brioche	93,00

QUENELLES LYONNAISES

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

Fraîches	60 g	la pièce	1,60
	120 g	la pièce	3,20

Sous vide	60 g	le sachet de 4	6,80
	120 g	le sachet de 2	6,80

Aux Morilles (fin d'année)

Sous vide	60 g	le sachet de 4	9,00
	120 g	le sachet de 2	9,00

Quenelles truffées

	60 g		4,80
	120 g		9,60
Sous vide	le sachet de 4 petites		19,60
	le sachet de 2 grosses		19,60

Beurre d'Ecrevisse	Pot de 40 g	4,80
Sauce nature Nantua maison	le kg	19,00
Escargots de Bourgogne (extra gros)	la douzaine	22,20

CHARCUTERIE LYONNAISE

	Prix au kilo €
Andouillette pur porc	20,00
Andouillette lyonnaise à la fraise de veau	28,50
Andouillette ficelle / Fraise de veau	35,00
Boudin blanc à la crème	30,00
Boudin blanc à la crème, à la truffe 2 %	64,00
Boudin noir à la crème	18,50

Fromage de Tête (250 g env.)	26,00
Jambon persillé de Bourgogne	26,50
Tête roulée pistachée	34,50
Jambonnette de l'Ardèche	45,00
Jambonneaux parisiens	26,00
Grattons	24,50
Cervelas salade	17,50
Rillettes (en pot de 250 g)	7,50
Terrine de bœuf en gelée (en saison)	27,50
Terrine de joue de porc (en saison)	27,50

TERRINES

	Prix au kilo €
Campagne	24,00
Canard	34,00
Canard aux morilles et poivre vert	35,00
Caneton farci parfumé au cointreau	36,50
Ris de veau et volaille	36,50
Pâté de lapin au serpolet	40,00

Ballotin de pintade	37,50
Parfait de volaille	50,00
Délice de volaille en chaud-froid	68,50

Gibier

Terrine de faisan	40,00
Terrine de lièvre	45,00
Terrine de chevreuil	45,00
Hure de sanglier	40,00

FOIE GRAS FRAIS * Fabrication "Maison"

		Prix au kilo €
Tombeau de foie gras de canard nature	coupe	205,00
Tombeau de foie gras de canard nature	entier	195,00

Tombeau de foie gras d'oie nature	coupe	235,00
Tombeau de foie gras d'oie nature	entier	225,00

Tombeau de foie gras d'oie truffé	coupe	300,00
Tombeau de foie gras d'oie truffé	entier	285,00

Foie gras d'oie entier clouté aux truffes :

glacé à la gelée au porto	coupe	350,00
glacé à la gelée au porto	entier	335,00

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

		La pièce
Terrines de foie gras de canard	250 g env.	62,50
	600 g env.	138,00
	700 g env.	157,50

		La pièce
Terrines de foie gras d'oie nature	250 g env.	68,00
	600 g env.	156,00
	700 g env.	175,00

		La pièce
Terrines de foie gras d'oie truffé	250 g env.	85,00
	600 g env.	195,00
	700 g env.	220,00

Foie de canard cru « extra » éveiné et assaisonné*	92,00
Foie d'oie cru « extra » éveiné et assaisonné*	110,00

Sous réserve d'approvisionnement au cours du jour.

