

**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**

Chronofresh

*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.

## 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.

# 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 2020  
jusqu'au 23 janvier 2021 environ

**C. Reynon**  
traiteur



MARQUE DÉPOSÉE

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

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

2020 - 2021

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

<b>Toutes tailles</b>	Prix au kilo €
Rosette de Lyon	50,00
Saucisson de Lyon	57,50
Saucisson sec (façon campagne)	43,50
Saucisson sec au poivre vert	46,00
Jésus de Lyon	50,00

## SAUCISSONS ET CERVELAS À CUIRE

<b>Pur porc - Toutes tailles</b>	Prix au kilo €
Saucisson à cuire	30,00
Cervelas pistaché	42,50
Cervelas aux morilles pistaché	50,00
Cervelas truffé pistaché	105,00
Sabodet dauphinois (en hiver)	26,00
Saucisson fumé (en saison)	35,00

## SAUCISSONS BRIOCHÉS

	Prix au kilo €
Saucisson en brioche	42,00
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)

<b>Fraîches</b>	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	la pièce	4,80
	120 g	la pièce	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	5,00
Sauce nature Nantua maison	le kg	20,00
Escargots de Bourgogne (extra gros)	la douzaine	22,20

## CHARCUTERIE LYONNAISE

	Prix au kilo €
Andouillette pur porc	20,50
Andouillette lyonnaise à la fraise de veau	28,50

Boudin blanc à la crème	32,00
Boudin blanc à la crème, à la truffe 2 %	64,00
Boudin noir à la crème	19,00

Fromage de Tête (250 g env.)	26,50
Jambon persillé de Bourgogne	27,50
Tête roulée pistachée	35,00
Jambonnette de l'Ardèche	45,00
Jambonneaux parisiens	26,00
Grattons	26,00
Cervelas salade	18,00
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	24,50
Canard	35,00
Canard aux morilles et poivre vert	36,00
Caneton farci parfumé au cointreau	37,50
Ris de veau et volaille	36,50
Pâté de lapin au serpolet	46,50
Pâté aux 3 viandes (veau, volaille, porc)	36,50
Ballotin de pintade	38,50
Parfait de volaille	52,00
Délice de volaille en chaud-froid	68,50

**Gibier**

Terrine de faisan	42,00
Terrine de colvert	43,50
Terrine de lièvre	46,50
Terrine de chevreuil	46,50
Hure de sanglier (ou terrine)	42,00

## 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.*

**PÂTÉS FROIDS EN CROÛTE**

Prix au kilo €

*Possibilité d'incorporer foie gras et/ou truffes (nous consulter)*

Volaille (et porc)	entier : 19,50	coupe	22,50
Canard (et porc)	entier : 21,50	coupe	24,50

Poulet Richelieu		coupe	38,50
Pigeon Richelieu	entier : 48,50	coupe	53,00

Tourte périgourdine au magret de canard 48,50

**Gibier : en saison**

Pâté de lièvre		coupe	32,50
Pâté de lapin de garenne		coupe	32,50
Pâté de faisan		coupe	32,00

Pâté de perdreau (garni avec foie gras et truffe)	entier	46,00
Pâté de pigeon ramier (garni avec foie gras et truffe)	entier	45,00
Pâté de caille (garni avec foie gras et truffe)	entier	43,00

Prix au kilo €

**Pâté St-Hubert (8/12 pers.)** entier : 58,50 coupe 62,50

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

**VOLAILLES DE « BRESSE » EFFILÉES**

Prix au kilo €

*Ces volailles peuvent être farcies et/ou truffées (nous consulter)*

Poulet	de 1,5 à 2,5 kg env. effilé	22,50
Dindonne	de 3,5 à 4,5 kg env. effilée	32,00
Chapon	de 3 à 3,5 kg env. effilé	62,50
Poularde	de 2 à 2,5 kg env. effilée	35,00
Poularde roulée au torchon		48,00

**PINTADES FERMÈRES**

Prix au kilo €

Pintade fermière effilée		18,50
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 %)		49,50
Pintade fermière farcie seulement		32,00

**VOLAILLES FERMÈRES EFFILÉES**

Prix au kilo €

Dindonne du Gers		26,50
Chapon Label (souche Bresse)		30,00
Canette de barbarie effilée		20,00
Canard de barbarie effilé		18,00
Oie effilée		28,50

**BON DE COMMANDE**

Tarif 2020 - 2021

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.