L'association "Les Enfants d'Abord" vous propose sa deuxième

VENTE DE FROMAGE

De l'année scolaire 2026/2027

& pour les fêtes de fin d'année nous vous proposons également une

VENTE DE VANILLE ET D'EPICES



EN PARTENARIAT AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX

Alsace, Jura & Savoie

Alsace : GAEC du Forlet à Soultzeren / Boutique d'épices Georges Colin à Gunsbach et La vanille de Lucie à Hochfelden

Jura : Gaël Billotte à Noël Cerneux

Savoie : Fromagerie de la Fruitière aux Houches



Cette année, l'association Les Enfants d'Abord vous réserve de belles surprises gourmandes pour les fêtes de fin d'année, **3 ventes gourmandes** vous sont proposées pour **régaler vos papilles, sublimer vos repas de fêtes et faire plaisir à vos proches**....





À l'approche de Noël, faites le choix de l'authenticité avec des **produits de qualité**, issus du savoir-faire de producteurs passionnés qui font **vivre nos terroirs**.

Parce que des beaux souvenirs se créent autour d'une belle table, nous vous proposons une sélection de fromages savoureux, parfaits pour régaler vos proches et partager de délicieux moments de convivialité entre amis ou en famille...



➡️ *Retournez votre bon de commande pour découvrir nos deux autres ventes gourmandes : les épices et la vanille !*



BON DE COMMANDE FROMAGE

		Prix de vente	Quantité	Total
Nos produits du Jura	comté fruité 9 à 10 mois ~500g	9,50 €		
	comté vieux 14 à 15 mois ~500g	11,00 €		
	morbier ~500g	8,50 €		
	bleu de gex ~500g	9,50 €		
	mont d'or moyen ~ 670g	15,50 €		
	mont d'or petit ~ 470g	11,50 €		
	cancoillotte nature	4,50 €		
	cancoillotte ail	5,50 €		
	cancoillotte vin jaune	4,50 €		
	saucisse de Morteau LABEL ROUGE * ~ 450g	10,00 €		
	Lard poitrine fumée * ~ 350gr	7,00 €		
	Jambon fumé cuit 5 tranches ~250 g	7,00 €		
	ASSIETTE SPECIALE RACLETTE/MONT D'OR (~220g) composé de bacon,coppa,rosette,brési (3/4 personnes)	12,50 €		
	Fondue suisse (2 pers)	12,50 €		

Nos produits Locaux	Munster * ~500g	9,00 €		
	Barykass ~500g	9,00 €		
	Tomette nature au lait de vache ~500g	9,00 €		
	Tomette aux 5 baies (lait de vache) ~250g	5,50 €		
	Tomette ail des ours (lait de vache) ~250g	5,50 €		
	Plateau raclette * tomette nature 400g (2 pers)	8,50 €		
	Plateau raclette * tomette nature 800g (4 pers)	17,00 €		
	Plateau raclette * nature, 5 baies, ail 400g (2 pers)	9,20 €		
	Plateau raclette * nature, 5 baies, ail 800g (4 pers)	18,40 €		

Nos produits de Savoie	Raclette nature laitière ~500g	10,00 €		
	Raclette au poivre ~500g	11,00 €		
	Brézain ~500g	11,00 €		
	Raclette au chèvre ~500g	14,00 €		
	Abondance laitière ~250g	6,50 €		
	Abondance laitière ~500g	11,50 €		
	Crottin de chèvre	3,00 €		
	Saucisson aux myrtilles ~170 g	5,00 €		
	Saucisson comté ~170g	5,00 €		
	Saucisson fromage de chèvre ~170g	5,00 €		
	Saucisson piment d'Espelette ~170g	5,00 €		
	Saucisson aux noisettes ~170g	5,00 €		

* sous vide

TOTAL : .....

Seules les commandes accompagnées du règlement pourront être honorées

Nom Prénom : .....

Commande récupérée par : .....

Adresse : .....

N° de Téléphone: .....

Je viendrai chercher ma commande (rayez la mention inutile) :

à WALBACH (7 rue de la Forêt) ou à ZIMMERBACH (salle du Hohnack)

Un monde de saveur à offrir ou à déguster

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de cuisiner de bons petits plats, de retrouver le **plaisir du fait-maison** et de **faire plaisir à ceux que l'on aime**.



Cette année, laissez-vous inspirer par des **épices parfumées** et une **vanille délicate** pour transformer vos recettes du quotidien en véritables moments de gourmandise - ils vont éveiller vos sens, vous inviter au voyage et trouver naturellement leur place dans votre cuisine... ou sous le sapin !



Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année, remplies de joie & de gourmandise



Si vous êtes intéressés, il vous suffit soit de flasher le QR code ci dessous, soit de cliquer sur le lien https://bit.ly/vente-2026-12 ou soit de compléter les bons de commandes ci-joint et de nous les retourner avec votre règlement avant **lundi 16/11/2026** (espèces ou chèque de préférence à l'ordre de "l'Association Les Enfants d'Abord") dans une des boites aux lettres de l'Association situées aux 2 écoles.

Toute commande déposée après cette date ne sera pas prise en compte

Date de la distribution: **le 12/12/2026 de 11h à 12h**
- A la salle du Hohnack à Zimmerbach
- Au presbytère de Walbach (7 rue de la Forêt)

Les bénéfices de cette vente permettront aux enfants scolarisés au RPI de réaliser des projets au sein des écoles de Walbach et Zimmerbach

Nous vous remercions vivement pour votre soutien



➡️ *Retournez votre bon de commande pour découvrir notre vente de fromages !*

BON DE COMMANDE VANILLE / EPICES

		Prix de vente	Quantité	Total
La vanille de Lucie A Hochfelden	Sachet de 10 gousses de vanille de Madagascar *	16,00 €		
	Tube de 5 gousses de vanille de Madagascar (tube en verre)	10,00 €		
	Tube de poudre de vanille (20 g – 100%vanille)	12,00 €		
	Poivre sauvage de Madagascar (tube à vis, 40g)	7,00 €		
	Poivre sauvage de Java (tube à vis, 35g)	7,00 €		
	Sucre ambré vanillé maison (tube à vis – 80g)	4,00 €		
	Préparation pour rhum arrangé Coco Ananas (bouteille en verre à compléter avec votre rhum)	15,00 €		
Les Epices de Colin A Munster	J'ai la frite – Sel épicé pour frites (50 g)	8,60 €		
	Sel bleu de Perse (130g)	11,70 €		
	Sel rose de l'Himalaya (150g)	12,65 €		
	Baies de Sichuan vertes (30g)	12,00 €		
	Poivre de Timut (baies entières, 40g)	13,50 €		
	Curcuma (moulu, 70g)	8,95 €		
	Gingembre citronné (moulu, 50g)	15,90 €		
	Curry jaune doux (moulu, 60g)	8,95 €		
	Curry vert (moulu, 60g)	9,45 €		
	Mélange 4 épices (moulu, 60g)	9,70 €		
	Mélange 5 baies (baies entières, 70 g)	11,50 €		
	Crumble de la mère Noël (éclats, 50g)	9,90 €		
	Mélange pour bredele (moulu, 60g)	9,50 €		
	Mélange pour pain d'épices (moulu, 60g)	9,80 €		

* sous vide

TOTAL : .....

Seules les commandes accompagnées du règlement pourront être honorées

Nom Prénom : .....

Commande récupérée par : .....

Adresse : .....

N° de Téléphone: .....

Je viendrai chercher ma commande (rayez la mention inutile) :

à WALBACH (7 rue de la Forêt) ou à ZIMMERBACH (salle du Hohnack)