



Adrien SALLARD Producteur récoltant
Le champ de la vallée 61600 LA FERTE MACE
06.49.12.25.26 sallardadrien@gmail.com

AMAP - Les jardins de Boicyfleur - CONTRAT A SIGNER ET RETOURNER

à la coordination de l'AMAP, ACCOMPAGNE DU CHEQUE.

Je, soussigné(e)

Nom, Prénom :

Adresse complète :

Courriel :

Tél. :

Je choisis mon lieu de livraison Fontenay-Le-fleury ou Bois d'Arcy (F ou B):

Désignation	Contenant	Prix	Quantité souhaitée pour le 11 octobre 2023	Montant
Cidre Le Terroir-5.2% (75cl) AB	Carton	22€		
Cidre Le Fruité -5.2% (75cl) AB	Carton	22€		
Cidre Le Triple- 7.5% (75cl) AB	Carton	30€		
Cidre L'extra-Brut-5% (75cl) AB	Carton	24€		
Poiré-4% (75cl) AB	Carton	28€		
Jus de pomme (1L) AB	Carton	18€		
Jus de pomme (5L) AB	Bidon	14€		
Vinaigre de cidre	Litre	5€		
Retour bouteilles le 4 octobre		 X 0,30CTS	-
TOTAL				

SEULEMENT BOUTEILLES CIDRE ET POIRE (75cl) CONSIGNEES A 0,30CTS

Je joins, à mon contrat signé, le chèque de €, à l'ordre de **Adrien SALLARD**, daté du jour de sa création

Nom de la banque: _____ Nom de l'émetteur : _____

Numéro du Chèque : _____

Fait à : Le :

Signature de l'adhérent :

Signature de Adrien SALLARD :

Contrat Cidres, Poiré et ses dérivés



Je viens de m'installer comme producteur cidricole dans la ferme familiale du champ de la vallée. Ayant connu un riche passé cidricole, c'est tout naturellement que j'y reviens aujourd'hui.

Passionné par le goût, j'ai été maître crêpier au cours de ces dernières années. Attiré par le voyage, j'ai également parcouru une partie du monde. C'est au cours de ces différents voyages que j'ai aimé découvrir et apprendre les spécialités gastronomiques et autres spécificités des terroirs locaux. Grâce à cela, je me suis attaché à l'importance de conserver et valoriser notre identité culturelle.

Etant sensible aux bons produits mais également à la cause environnementale, j'ai fait le choix de convertir la totalité de mon exploitation en agriculture biologique.

Adrien Galland



LE TRIPLE

Ce cidre triple vous séduira par son amertume prononcée et sera apprécié par les amateurs de bière. Puissant et rond en bouche, il sera l'apéritif idéal entre amis.

11% vol



LE TERROIR

Un cidre brut de caractère à la robe jaune doré. Idéal pour les plats en sauce et les fromages.

6,3% vol

LE POIRÉ

Le pétillant normand, demi-sec. Il vous surprendra par sa finesse et sa fraîcheur en bouche.

Il sera parfait pour l'apéritif, le poisson, les crustacés et les desserts.

4% vol



LE FRUITÉ

Un cidre demi-sec rafraichissant à la belle couleur ambrée. Avec ces notes de fruits prononcés, il est idéal pour l'apéritif et accompagner les desserts.

5% vol

