

# BON DE COMMANDE 2022 ( A envoyer avant le 6 decembre 2022)



St Antoine Industrial Zone

Goodlands

Tel : 283 34 34 / Fax : 283 33 33

email : [commondream@intnet.mu](mailto:commondream@intnet.mu)

NOM :
PRENOM :
TEL :
Email :
Adresse :
Ville :

PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>FOIE GRAS</b>				
<b>Bloc Foie Gras de Canard 30% morceaux barquette saveur + lyre LABEYRIE</b> <i>Duck Foie Gras bloc 30% with pieces flavor basket + lyre</i>	0.300	2290	Unité	
<b>Bloc de Foie Gras oie 30% morceaux barquette saveur + lyre LABEYRIE</b> <i>Goose Foie Gras 30% pieces flavor basket + lyre **</i>	0.300	2290	Unité	
<b>Foie Gras Entier mi-cuit Nature LARTIGUE (en boîte carton)</b> <i>Whole Half-Cooked Whole Foie Gras (in cardboard box)</i>	0.130	1370	Unité	
<b>Foie Gras Entier mi-cuit Poivre LARTIGUE (en boîte carton)</b> <i>Whole Foie Gras Pepper (in cardboard box)</i>	0.130	1370	Unité	
<b>Foie Gras Entier mi-cuit Piment d'Espelette LARTIGUE (en boîte carton)</b> <i>Whole Half-Cooked Foie Gras Allspice (in cardboard box)</i>	0.130	1370	Unité	
<b>Foie Gras Entier mi-cuit aux figues LARTIGUE (en boîte carton)</b> <i>Whole foie gras half cooked with figs (in cardboard box)</i>	0.130	1370	Unité	
<b>Foie Gras Entier mi-cuit au Sauternes LARTIGUE (en boîte carton)</b> <i>Whole foie gras half-cooked with Sauternes (in cardboard box)</i>	0.130	1370	Unité	
<b>Foie gras de Canard extra 1er choix éviné - s/skin</b> <i>Duck foie gras from France deveined extra "1st choice" u/skin</i>	0.600	4390/kg	Kg	
<b>PRODUITS</b>				
<b>ENTREES</b>				
<b>Escargots moyens en barquette x12</b> <i>Medium snails in tray</i>	0.090	725	Unité	
<b>Escargots gros en barquette x 48</b> <i>Big snails in tray</i>	0.390	2690	Unité	
<b>Saumon farci à la mousseline de crevettes prétranché</b> <i>Salmon stuffed with pre-sliced shrimp mousseline</i>	3.000	2300/kg	Kg	
<b>Filets de saumon farcis à la mousseline de crevettes prétranché 2000g</b> <i>Salmon fillets stuffed with pre-sliced shrimp mousseline 2000g</i>	2.000	2300/kg	Kg	
<b>Anchois Marinés 1 kg</b>	1.000	850/boite	Unité	
<b>Anchois Marinés 200 g NATURE</b>	0.200	230/boite	Unité	
<b>Anchois Marinés 200 g AIL ET PERSIL</b>	0.200	230/boite	Unité	
<b>Anchois Marinés 200 g CITRON</b>	0.200	230/boite	Unité	
<b>Anchois Marinés 200 g ORIENTAL</b>	0.200	230/boite	Unité	
<b>Anchois Marinés 200 g PROVENCAL</b>	0.200	230/boite	Unité	
<b>PRODUITS</b>				
<b>SAUMONS</b>				
<b>Saumon fumé Norvège LABEYRIE</b> <i>Norway Smoked salmon</i>	0.230	990	Unité	
<b>Saumon fumé Ecosse LABEYRIE</b> <i>Scottish Smoked Salmon</i>	0.230	990	Unité	
<b>Saumon fumé Laponie LABEYRIE</b> <i>Lapland Smoked salmon</i>	0.220	990	Unité	
<b>Saumon fumé Islande LABEYRIE</b> <i>Wild Smoked salmon</i>	0.220	990	Unité	
<b>Rôti farci au saumon et aux St Jacques</b> <i>Salmon and scallops roast</i>	0.450	990	Unité	
<b>Carpaccio saumon façon Gravlax et sa marinade</b> <i>Salmon carpaccio Gravlax way and its marinade</i>	0.155	550	Unité	
<b>Filet entier de saumon fumé d'Ecosse BIO tranché</b> <i>Smoked organic salmon filet sliced from Scotland</i>	Env 1,7	2100/kg	Kg	
<b>Cœur de Saumon Fumé Nature</b> <i>Plain Smoked Salmon</i>	150 g	1250	Unité	
<b>Cœur de Saumon Fumé à l'Aneth et aux Truffes</b> <i>Smoked Salmon with Dill and Truffles</i>	150 g	1290	Unité	
<b>Cœur de Saumon Fumé au Café</b> <i>Smoked Salmon with Coffee</i>	150 g	1290	Unité	
<b>Cœur de Saumon Fumé aux Algues Nori</b> <i>Smoked Salmon with Nori Seaweed</i>	150 g	1290	Unité	
<b>Cœur de Saumon Fumé aux Cèpes</b> <i>Smoked Salmon with Ceps</i>	150 g	1290	Unité	
<b>Cœur de Saumon Fumé au Gin Tonic</b> <i>Smoked Salmon with Gin Tonic</i>	150 g	1290	Unité	

Cœur de Saumon Fumé au Vodka et à la Betterave <i>Smoked Salmon with Vodka and Beetroot</i>	150 g	1290	Unité	
Cœur de Saumon Fumé au Whisky de Malt <i>Smoked Salmon with Malt Whisky</i>	150 g	1290	Unité	
PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>ŒUFS DE POISSONS</b>				
Boutargue Boîte individuelle "Yellow" 100 g <i>Individual Box "Yellow" 100 g</i>	0.100	1590	Unité	
Plaquette "Cœur de Boutargue" 40 g <i>Pack "Heart of Botargo" 40 g</i>	0.040	990	Unité	
Corail d'oursin pasteurisé * <i>Pasteurized Sea Urchin Coral</i>	0.050	650	Unité	
Œufs de truite pasteurisés * <i>Pasteurized Trout Roes *</i>	0.090	820	Unité	
Œufs de saumon KETA pasteurisés <i>Pasteurized Salmon Roes KETA</i>	0.100	1990	Unité	
Œufs de lompe noirs <i>Black Lumpfish Roes</i>	0.100	450	Unité	
Œufs de lompe rouges <i>Red Lumpfish Roes</i>	0.100	450	Unité	
PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>TARAMAS</b>				
Tarama au corail d'oursin d'Islande 5% - Verrine <i>Sea Urchin Coral from Ireland taramasalata spread 5% - Verrine</i>	0.090	295	Unité	
Tarama au caviar 5% - Verrine <i>Caviar Taramasalata spread 5% - Verrine</i>	0.090	490	Unité	
Tarama à la truffe d'été 2,79% - Verrine <i>Summer Truffle Taramasalata spread 2,79% - Verrine</i>	0.090	255	Unité	
Tarama à la poutargue 10% - Verrine <i>Botargo Taramasalata spread 10% - Verrine</i>	0.090	295	Unité	
Tarama au crabe 12% - Verrine <i>Cran Taramasalata spread 12% - Verrine</i>	0.090	210	Unité	
Tarama au Tobiko Wasabi 9% - Verrine <i>Tobiko Wasabi Taramasalata spread 9% - Verrine</i>	0.090	210	Unité	
Tarama au piment d'Espelette - Verrine <i>Espelette Pepper Taramasalata spread - Verrine</i>	0.090	210	Unité	
PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>BOUDINS BLANCS</b>				
Boudin Blanc Nature 3x125gr - s/skin pasteurisé <i>White Pudding Plain 3x125g - pasteurized</i>	0.375	490	Unité	
Boudin Blanc à la truffe de la St Jean 3x125gr - s/skin pasteurisé <i>White Pudding with St Jean truffle 3x125g - pasteurized</i>	0.375	690	Unité	
Boudin Blanc Morilles 3x125gr - s/skin pasteurisé <i>White Pudding with morels 3x125g - pasteurized</i>	0.375	690	Unité	
Boudin Blanc Girolles 3x125gr - s/skin pasteurisé <i>White Pudding with girolle mushroom 3x125g - pasteurized</i>	0.375	590	Unité	
Boudin Blanc Noix de St Jacques 3x125gr - s/skin pasteurisé <i>White Pudding with scalopp 3x125g - pasteurized</i>	0.375	690	Unité	
PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>VOLAILLES</b>				
Chapon roulé Bresse effilé - sous toile AOP <i>Rolled gutted Bresse capon - under cloth PDO</i>	3.800	3290/kg	Kg	
Dinde de Bresse effilée AOP <i>Bresse turkey PDO</i>	3.800	1990/kg	Kg	
Dinde de Noël - vidée avec tête sans abats <i>Christmas Turkey - emptied with the head without offal</i>	4.000	1890/kg	Kg	
Chapon - vidé avec tête sans abats <i>Capon - emptied with the head without offal</i>	4.000	1890/kg	Kg	
Pintade de Noël - vidée avec tête sans abats <i>Guinea Fowl - emptied with the head without offal</i>	2.100	1490/kg	Kg	
PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>VOLAILLES CUISINEES PINTADE</b>				
Pintade Farcie Marrons/Raisins Cuite S/Vide X1 Maître Coq <i>Cooked Guinea Fowl Stuffed With Chestnuts and Currants X1 Maître Coq</i>	1.300	1890	Unité	
Pintade Farcie Morilles/Armagnac Cuite S/Vide X1 Maître Coq <i>Cooked Guinea Fowl Stuffed With Morels and Armagnac X1 Maître Coq</i>	1.300	1890	Unité	
Roti Chapon Pommes/Pruneaux Lardons Cuit 700G S/Vide Etui X1 Mc <i>Cooked Capon Roast Stuffed With Apples, Plums and Bacon 700g</i>	0.700	1230	Unité	
Roti Chapon Morilles/Vieil Armagnac Cuit 700G S/Vide Etui X1 Mc <i>Cooked Capon Roast Stuffed With Morels and Old Armagnac 700g</i>	0.700	1230	Unité	
PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE

**VOLAILLES CUISINEES DINDE**

Rôti De Dinde Marrons/Figues Cuit 700G S/Vide Etui Maître Coq <i>Cooked Turkey Roast Stuffed With Chestnuts and Figs 700g Maître Coq</i>	0.700	1060	Unité	
Rôti De Dinde Forestier Cuit 700G S/Vide Etui Maître Coq <i>Cooked Turkey Roast Stuffed With Forest Mushrooms 700g Maître Coq</i>	0.700	1060	Unité	
Rôti De Dinde Pommes/Pruneaux Cuit 700G S/Vide Etui Maître Coq <i>Cooked Turkey Roast Stuffed With Apples and Plums 700g Maître Coq</i>	0.700	1260	Unité	
Dinde Farcie Marrons/Raisins Corinthe S/Etui X1 Maître Coq <i>Turkey Stuffed With Chestnuts and Currants Maître Coq</i>	2.200	1990	Unité	
Dinde Farcie Morilles/Vieil Armagnac S/Etui X1 Maître Coq <i>Turkey Stuffed With Morels and Old Armagnac Maître Coq</i>	2.200	1990	Unité	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>

**BŒUF (France) FROZEN**

Cotes de Bœuf Galice Espagne <i>Beef ribs premium quality from Spain</i>	Variable	1295/kg	Kg	
Entrecotes de Bœuf qualité "Bouchère" <i>Beef Filet premium quality from France</i>	Variable	1150/kg	Kg	
Filet de Veau <i>Veal Filet premium quality from France</i>	Variable	1090/kg	Kg	
Côte de Veau <i>Veal ribs premium quality from France</i>	Variable	750/kg	Kg	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>

**CHARCUTERIE Espagne (FRAIS)**

Jambon Serrano Entier avec os (Stand offert)	Env 7,3 Kg	783/kg	Kg	
Jambon Serrano Désossé entier	Env 6 Kg	861/kg	Kg	
1/2 Jambon Serrano désossé	Env 3 Kg	861/kg	Kg	
Jambon Iberique entier avec os (Stand offert)	Env 7,3 Kg	1491/kg	Kg	
Jambon Iberique désossé	Env 6 Kg	1817/kg	Kg	
Epaule Iberique Désossée	Env 3 Kg	1649/kg	Kg	
Lomo Iberique	Env 1,5 Kg	2750/kg	Kg	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>

**AGNEAU IBERIQUE (CONGELE)**

Spare ribs d'agneau iberique	Env 1kg	1190/kg	Kg	
French rack 16 cotes d'agneau Iberique	Env 1kg	2960/kg	Kg	
Carre d'agneau Saratoga (8 cotes)	Env 800 g	2450/kg	Kg	
Gigot d'agneau entier avec os	Env 1,2 Kg	1090/kg	Kg	
Gigot d'agneau Desossé	Env 1 kg	1350/kg	Kg	
Epaule d'agneau désossée	Env 1 kg	1410/kg	Kg	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>

**COCHON DE LAIT DE SEGOVIE (Espagne)**

COCHON DE LAIT DE SEGOVIE ENTIER 5/6 KG	5/6 Kg	1290/KG	Kg	
COCHON DE LAIT DE SEGOVIE ENTIER 6/8 KG	6/8 Kg	1290/KG	Kg	
CARRE DE COCHON DE LAIT	Env 2 Kg	1190/kg	Kg	
FRENCH RACK DE COCHON DE LAIT	Env 1 kg	1650/kg	Kg	
ROTI EN ROULEAU DE COCHON DE LAIT	Env 2 Kg	1290/KG	Kg	
ROTI DE COCHON DE LAIT	Env 2 Kg	1290/KG	Kg	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>

**TAPAS DE LA MER**

Encornets géants ail & persil <i>Geant squids garlic and parsley</i>	0.120	250	Unité	
Encornets géants sauce pimentée <i>Geant squids garlic and parsley</i>	0.120	250	Unité	
Calmars ail & persil <i>Squids garlic and parsley</i>	0.125	270	Unité	
Calmars sauce pimentée <i>Squids garlic and parsley</i>	0.125	270	Unité	
Plateau tapas -Crevettes à la Galicienne (25%) -Anneaux de calamar grillés (25%) -Encornets à la Galicienne (25%) - Moules ail et persil (25%) <i>Tapas tray</i> - Galician shrimps (25%) - Grilled squid ring (25%) - Galician squid (25%) - Mussel with garlic and parsley (25%)	0.200	425	Unité	

Plateau tapas crevette - moules - Crevettes : tomates pesto / citron amandes - Moules : ail & persil / piment d'Espelette <i>Tapas tray shrimps - mussels</i> - Shrimps : tomato pesto / lemon and almond - Mussels : garlic and parsley / Espelette chili Chair de Crabe fraiche en pot - Pinces et Pattes <i>Crab Meat</i>	0.180	400	Unité	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>
<b>CREVETTES PREPAREES</b>				
12 Brochettes de crevette Provençale <i>12 shrimp kebab Provençal</i>	0.500	990	Unité	
12 Brochettes de crevette Indienne <i>12 shrimp kebab Indian</i>	0.500	990	Unité	
12 Brochettes de crevette Ail & persil <i>12 shrimp kebab Garlic and parsley</i>	0.500	990	Unité	
12 Brochettes de crevette Tex-Mex <i>12 shrimp kebab Tex-Mex</i>	0.500	990	Unité	
Rosace de crevettes cocktail <i>Cocktail shrimp rose</i>	0.140	360	Unité	
Crevettes rouges d'Argentine décortiquées Sauvage <i>Wild Shelled red shrimp from Argentina</i>	0.500	935	Unité	
Queue de crevettes avec carapace 51/60 ASC <i>Shrimp tail with shell ASC 51/60</i>	0.300	480	Unité	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>
<b>HUITRES (Bourriche de 48 pièces en N°3)</b>				
Huitres FINES DE CLAIRE Marennes <i>FINES DE CLAIRE OYSTERS</i>	6	3790	4 douzaines	
Huitres Ile de Ré <i>Ile de Ré OYSTERS</i>	6	3990	4 douzaines	
Huitres Creuses Spéciales Marennes <i>Marennes creuses Spéciales OYSTERS</i>	6	3990	4 douzaines	
Huitres Perles de l'Impératrice <i>Perles de l'Impératrice OYSTERS</i>	6	8800	4 douzaines	
Huitres Classiques de l'Impératrice <i>Classiques de l'Impératrice OYSTERS</i>	6	7140	4 douzaines	
Huitres Spéciales de l'Impératrice <i>Special de l'Impératrice OYSTERS</i>	6	7680	4 douzaines	
Huitres Tsarskaya Cancale <i>Tsarskaya OYSTERS</i>	6	7650	4 douzaines	
Huitres Gillardeau <i>Gillardeau OYSTERS</i>	6	9650	4 douzaines	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>
<b>SEAFOOD PLATEAU DE FRUIT DE MER</b>				
Escargots de mer <i>Sea Snails</i>	Variable	420/kg	Kg	
Crevettes Langostinos Argentine Sauvages L1 Boite de 2 kg <i>Wild Argentinians Shrimps L1</i>	Variable	2185/boite	Unité	
Calamar Hollande 20 cm <i>Calamar 20 Cm</i>	Variable	1047/kg	Kg	
Langoustines N°1 Boite de 1,5 Kg <i>Crayfish N°1 box of 1.5Kg</i>	1,5 Kg	2398/boite	Unité	
Pates de poulpes Geant Précuites Boites de 1,5kg <i>Cooked octopus legs</i>	1,5 Kg	3666/boite	Unité	
Queues de Crevettes Sauvages Argentine (boite de 400 g) <i>Wild Argentina Prawns (Box of 400g)</i>	400 g	495.00	Unité	
<b>PRODUITS</b>	<b>POIDS (en Kg)</b>	<b>PRIX TTC</b>	<b>TARIFICATION</b>	<b>QUANTITE COMANDEE</b>
<b>POISSONS</b>				
Daurade Royale de Méditerranée 300/400g <i>Royal Sea Bream from Mediterranean Sea</i>	Variable	460/kg	Kg	
Turbot entier portion 400/500g <i>Turbot whole Fish</i>	Variable	600/kg	Kg	
Sole de Hollande 400/500g <i>Sole from Netherlands</i>	Variable	1450/kg	Kg	
Filet de Saumon cru sans peau 1,5 kilo environ <i>Raw salmon Filet</i>	Variable	1390/kg	Kg	
Filet de St Pierre Sachet de 1kg <i>John Dory Filet</i>	1kg	725	Unité	
Filet de Dorade Royale 200/300g <i>Royal Sea Bream Filet</i>	Variable	790/kg	Kg	
Anchois crus (Barquette de 500g) <i>Anchovy</i>	500 g	195	Unité	
Eperlans (Sachet de 1kg) <i>Smelt fish</i>	1kg	350	Unité	
Filets de Lotte Sachet de 1 kg <i>Monkfish Filets</i>	1kg	700/kg	Kg	

PRODUITS	POIDS (en Kg)	PRIX TTC	TARIFICATION	QUANTITE COMANDEE
<b>COQUILLAGES ET CEPHALOPODES</b>				
Moules Noires entieres (Chili) <i>Whole Mussels from Chile</i>	1 Kg	512	Unité	
Tellines (Sachet de 250g) <i>Tellins Clams</i>	250g	162.50	Unité	
Couteaux de mer Boite de 1kg <i>Razor clams Box of 1 kg</i>	1kg	547	Unité	
Baby Calamars <i>Baby Calamari</i>	0.850	440	Unité	
Baby Poulpes <i>Baby Octopus</i>	1 Kg	440	Unité	
Grosses Seiches 5/7 <i>Big Cuttlefish 5/7</i>	Variable	440	Kg	
<b>PRODUITS</b>				
<b>PLATEAUX DE FROMAGE Maison BOURSAULT</b>				
Plateau de 4 fromages + boîte bois (camembert/chabichou/comté 18 mois/petit munster) <i>4 cheeses tray + wood box (camembert/chabichou/comté 18 months/small munster)</i>	0.780	2900	Unité	
Plateau de 5 fromages + boîte bois (camembert/bleu d'Auvergne/comté 18 mois/cœur de Neufchatel/ Saint Marcellin) <i>5 cheeses tray + wood box (camembert/Bleu from Auvergne/comté 18 months/cœur de neufchatel/ St Marcellin)</i>	0.850	3490	Unité	
Plateau de 6 fromages + boîte bois (camembert/bleu d'Auvergne/Saint Marcellin/Pérail de Brebis/chabichou/comté 18 mois) <i>6 cheeses tray + wood box (camembert/Bleu from Auvergne/comté 18 months/Pérail of Ewe/ chabichou/ St Marcellin)</i>	0.930	3890	Unité	
Plateau de 8 fromages + boîte bois (camembert/Fourme d'Ambert/Saint Marcellin/ 1/2 muro/ palet blanc/buchette/tomme de Savoie/petit munster) <i>8 cheeses tray + wood box (camembert/St Marcellin/ Fourme d'Ambert/1/2 muro/whiter palet/ bûchette/tomme from Savoy/small munster)</i>	1.500	4990	Unité	
Plateau de 10 fromages + boîte bois (camembert/bleu de Causses/cœur de Neufchatel/pérail de brebis/comté 18 mois/ picodon/1/2 pont l'Evêque/morbier vieux/chabichou/1/2 chaource) <i>10 cheeses tray + wood box (camembert/bleu from Causses/cœur de Neufchatel/pérail of Ewe/comté 18 months/picodon/1/2 pont l'Evêque/old morbier/chabichou/ 1/2 chaource)</i>	1.710	5990	Unité	
Plateau de 12 fromages + boîte bois (brie de meaux/ fourme de Montbrison/ bleu d'Auvergne/petit munster/St Félicien/Cantal entre 2/ tomme de brebis/Selles sur Cher/Pont l'Evêque/morbier vieux/cœur de Neufchatel/pélardon) <i>12 cheeses tray + wood box (brie de meaux/fourme of Montbrison/bleu from Auvergne/small munster/St Félicien/Cantal in between/ tomme of ewe/Selles-su-Cher/ Pont l'Evêque/ old morbier/coer de Neufchatel/pélardon)</i>	2.000	6790	Unité	
<b>PRODUITS</b>				
<b>FROMAGES A LA COUPE</b>				
Gouda à la truffe <i>Truffle Gouda</i>	Variable	1990/kg	Kg	
Appenzeller Suisse Black Label <i>Swiss Appenzeller Black</i>	Variable	2190/kg	Kg	
Manchego Vieux 12 mois <i>Old Manchego 12 months</i>	Variable	2250/kg	Kg	
Beaufort AOP <i>AOP Beaufort</i>	Variable	2350/kg	Kg	
Raclette Nature <i>Raclette Cheese</i>	Variable	1390/kg	Kg	
Comte AOP ETE <i>Comte AOP ETE Cheese</i>	Variable	1750/kg	Kg	
Burrata à la Truffe (250g - 2 boules) <i>Truffle Burrata Cheese</i>	250g	450	Unité	
Burrata Nature (100g - 1 boule) <i>Burrata Cheese</i>	100g	180	Unité	
Morbier <i>Morbier Cheese</i>	Variable	1525/kg	Kg	

**Conditions Générales de ventes :**

Merci d'envoyer vos commandes à [commondream@intnet.mu](mailto:commondream@intnet.mu) avant le 6 décembre 2022.

Enlèvement dans nos locaux à partir du Jeudi 22 décembre 2022 dans l'après-midi.

Toute commande devra être récupérée dans nos locaux à Goodlands.

Paiement : A l'enlèvement de la commande par Juice/cash/chèque ou CB