

ASSOCIATION PAROISSIALE SAINT JEAN BOSCO
KERMESSE DU 04 octobre 2026

BON DE COMMANDE POUR CONFITURES

DATE LIMITE COMMANDE 30 Septembre 2026 inclus

NOM PRENOM

TELEPHONE FIXE ET/OU PORTABLE

ADRESSE COMPLETE

Adresse mail (Non obligatoire)

PRIX DU POT DE CONFITURE : 2,50 €

Pour tout renseignement sur les confitures
Téléphoner au 06 81 34 58 32
ou envoi de mail à genevieve.jaymes@wanadoo.fr

Les confitures seront fournies dans la mesure des stocks disponibles

Le règlement se fera à la livraison en fonction des disponibilités des confitures

La liste des confitures se trouve au verso.

COMMANDES

Les bons de commande :

seront déposés à la permanence aux jours et heures d'ouverture de l'accueil
ou envoyés par mail à genevieve.jaymes@wanadoo.fr

Pour chaque confiture souhaitée, préciser le nombre de pots et le montant correspondant.

Exemple : abricots à la noix de coco

4

10.00€

Votre choix terminé, reporter ci-dessous le nombre total de pots commandés et le montant de la commande.

NOMBRE DE POTS COMMANDES : _____

MONTANT DE LA COMMANDE : 2,50 € x _____ pots = _____ €

LIVRAISON : (Cochez votre choix ci-dessous sur la ligne retenue)

☐

Le 03 Octobre 2026 devant les stands de vente (près de la chapelle)
À partir de 18 Heures et jusqu'à 19 Heures 45

☐

Le 4 Octobre 2026 sur le stand de vente (Entre 11 Heures et 17 Heures)

☐

AUTRE : Téléphoner au 06 81 34 58 32

ou mail à genevieve.jaymes@wanadoo.fr

REGLEMENT : IMPORTANT :

Le règlement se fera à la livraison en fonction des disponibilités des confitures

REGLEMENT PAR CHEQUE : Les chèques seront libellés à l'ordre de

ASSOCIATION PAROISSIALE ST JEAN BOSCO

CONFITURES	NOMBRE	MONTANT
4 Fruits Rouges (Cerises-Groseilles-Fraises-Framboises-Sans Pépin)		
4 Fruits Rouges (Cerises-Cassis-Fraises-Framboises-Sans Pépin)		
Abricots		
Abricots aux amandes		
Abricots à la noix de coco		
Ananas – Kiwis Jaunes et Verts		
Ananas –Mangues – Prunes		
Cassis aux cranberries (sans pépin)		
Cassis et Mures		
Cerises		
Confiture de Citrons de Corse		
Marmelade de Citrons de Corse		
Clémentines Corses		
Coings		
Coings – Poires		
Coings –Pommes –Poires aux épices (vanille-cardamome-gingembre)		
Courgettes au citron		
Feijoa		
Figues		
Fraises		
Fraises – Framboises		
Fraises – Framboises épépinées		
Fraises Menthe		
Fraises Miel Gingembre		
Framboises		
Framboises épépinées		
Fruits d'été (cerises nectarines pêches prunes rouges)		
Fruits des bois (myrtille-mure-fraise-framboise) Sans pépin		
Groseilles – Framboises – Mûres (sans pépin)		
Kakis		
Kakis aux Framboises		
Kiwis jaunes et Verts		
Kiwis verts		
Mangues –Abricots – Vanille		
Melons		
Melons – Abricots		
Melons – Pêches		
Melons – Oranges – Pastèques		
Multifruits (Kiwis-Pommes-Agrumes)		
Mûres		
Mûres épépinées		
Myrtilles (Fruits entiers)		
Myrtilles (Fruits moulinés)		

CONFITURES	NOMBRE	MONTANT
Nectarines Blanches		
Nectarines Jaunes		
Oranges–Citrouilles-Pamplemousses rosés–Citrons au Miel		
Confiture d'Oranges de Corse		
Marmelade d'Oranges de Corse		
Oranges amères		
Oranges mélangées douces et amères		
Oranges et Clémentines de corse		
Oranges – Pamplemousses – Citrons		
Oranges Sanguines		
Pastèques		
Pastèques – Oranges -Citrons		
Pêches blanches		
Pêches blanches du jardin		
Pêches de vigne		
Pêches Jaunes Roussannes de Monein		
Pêches – Nectarines – Abricots		
Poires		
Poires – Citrons		
Poires du jardin à la verveine du velay		
Prunes d'ente		
Prunes mélange Mirabelles, Reine Claude, prunes rouges		
Prunes Reines Claudes d'Oullins du jardin		
Prunes Reines Claudes d'Oullins du Jardin Moulinées		
Prunes Mirabelles		
Prunes Reine Claude		
Prunes rouges aux cranberries		
Prunes rouges aux épices (vanille-cardamome-gingembre)		
Rhubarbe		
Rhubarbe – Dattes - Poires		
Rhubarbe aux Fraises		
Rhubarbe – Poires		
Tomates Vertes		
GELEES		
Coings		
Feijoa – Pommes		
Groseilles – Cassis - Mures		
Groseilles – Framboises – Mures		
Groseilles / Mures		
Mures		
Pommes		
Pommes Framboises		
Pommes – Raisins Blancs au vin blanc doux		