

# Bon de commande de la ferme et de la miellerie Zyckelin



Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_ Numéro d'adhérent : \_\_\_\_\_

Produits	Prix	Qté	Total
<u><b>Paquet de 10 gaufres fourrées à l'ancienne (300g)</b></u> Les gaufres fourrées à l'ancienne sont un voyage culinaire dans le passé. La farine de ferme, le pur beurre, les œufs fermiers, le savoir-faire familial et la cuisson à l'ancienne sont leur trésor local.			
Parfum vergeoise rhum	5€		
Parfum vergeoise	5€		
Parfum vanille	5€		
Parfum Genièvre de HOULLE	5€		
Paquet de 6 gaufres strintjes ou gaufres sèches (100g)	3,2€		
<b>TOTAL 1</b>			

Miel	250g 5€	500g 7€	1kg 13€	Total
<u><b>Miel de printemps</b></u> Miel doux, récolté à la fin du printemps. On y trouve notamment des nectars de colza, d'aubépine, de fruitiers... Idéal sur du pain ou utilisé en cuisine.				
<u><b>Miel de fleurs</b></u> Miel au goût prononcé. Selon les floraisons de l'année et les lieux de récolte, on y trouve des dominances de châtaignier, de ronces ou d'acacia. Délicieux étalé sur une tartine ou pour le pain d'épices.				
<u><b>Miel de fleurs liquide</b></u> Récolté en mai. Dominance de nectar d'érable et d'aubépine. Miel au goût subtil et aux arômes chauds, qui rappellent le bonbon au miel. Il cristallisera plus rapidement qu'un miel d'acacia.				
	6.5€	9.5€	18€	Total
<u><b>Miel d'acacia</b></u> Miel très doux, liquide, à la cristallisation lente. Parfait à utiliser en cuisine ou pour sucrer les laitages.				
	5,5€	8€	15€	Total
<u><b>Miel de tilleul</b></u> Miel au arômes intenses, frais et mentholés, au grain fin et à la couleur claire. Réputé auprès des amateurs de miel, il présente des caractéristiques typiques de notre région, qui le distinguent des autres miels de tilleul. Idéal dans une tisane, pour sucrer un chocolat chaud. Savoureux avec une touche de beurre salé.				
<b>TOTAL 2</b>				

TOTAL : \_\_\_\_\_

Fin de commande : **Le 19 septembre 2025**

Mode de règlement :

☐ Espèce : n° de Reçu : .....

☐ Chèque n°..... Banque : .....

Retrouvez nos différentes opérations sur le Blog : <https://aclhmz.fr/>

Sur Facebook : [https://www.facebook.com/people/Acl-HMZ/61550837077168/?\\_rdr](https://www.facebook.com/people/Acl-HMZ/61550837077168/?_rdr)

Nous contacter : [cultureetloisirs@zuydcoote.fr](mailto:cultureetloisirs@zuydcoote.fr) ou via le blog

Nos permanences : le mardi de 12h30 à 13h25