



**LA BISCUITERIE**  
*Lolmede*



Nos macarons sont réalisés selon la recette originale créée par Edouard Lolmede en 1889. L'utilisation d'amandes entières, de produits locaux, la fabrication artisanale et la cuisson traditionnelle constituent les secrets de fabrication de nos macarons. Les chocolats font également partis de nos spécialités et s'associent très bien aux macarons

**3 rue des Arceaux – 16000 ANGOULEME –**

**05 45 95 05 09**

[www.macarons-lolmede.com](http://www.macarons-lolmede.com)

[boutique@macarons-lolmede.com](mailto:boutique@macarons-lolmede.com)

Produits	Prix	Qté	Total
			
<b>Sachet 300gr macarons</b>	10.80 €		
<b>Boîte transparente de 15 macarons</b> 	12.90 €		
<b>Boîte 500 gr macarons</b>	18.00 €		
<b>Cornet de macarons (500gr)</b>	18.00 €		
<b>Boîte macarons et chocolats</b>	22.00 €		
<b>Tube mélange calissons (200gr)</b>	11.80 €		
<b>Tube de pâte de fruits (200gr)</b>	9.20 €		
<b>Tube de pâte d'amandes (150gr)</b> 	8.85 €		
<b>Tube de friandise (200gr) (amandes enrobées de chocolat...)</b>	9.20 €		
<b>Tube chocolats de Noël (Père Noël....) (200gr)</b>	11.80 €		

<b>Kit chocolat à casser</b> 3 tablettes chocolat (noir, blanc et lait )+ maillet 	13.40 €		
<b>Cornet chocolat à casser</b> 350gr de chocolat blanc, lait et noi	13,40 €		
<b>Ballotin de chocolat</b>  125gr 250gr 375gr 500gr 	7,40 € 14,75 € 22,13 € 29,50 €		
<b>TOTAL</b>			

NOM .....

Tél portable : .....

MERCI de remplir et de retourner ce bulletin avec son règlement (bannette dans le bureau de Madame Noble) **avant le Mardi 29 novembre 2016.** Vous récupérez votre commande juste avant les vacances de Noël (vendredi 16 décembre). **Un pourcentage des commandes sera reversé à l'APEL et destiné au financement des sorties culturelles de fin d'année scolaire.**