



# JULLIÉ

## VENTE ALIMENTAIRE

organisée par le Sou des Écoles de Jullié



# JULLIÉ

## VENTE ALIMENTAIRE

organisée par le Sou des Écoles de Jullié

**Bressiflette** : pommes de terre, crème, oignons, poulet, Bleu de Bresse  
**Poêlée périgourdine** : pommes de terre, gésiers de volaille confits, haricots  
verts, oignons – cuisinée à la graisse de canard  
(barquettes réalisées par le **Restaurant Chez Antoine de Chiroubles**)

**Bressiflette** : pommes de terre, crème, oignons, poulet, Bleu de Bresse  
**Poêlée périgourdine** : pomme de terre, gésiers de volaille confits, haricots  
verts, oignons – cuisinée à la graisse de canard  
(barquettes réalisées par le **Restaurant Chez Antoine de Chiroubles**)

**Commande à passer avant le mardi 27 mars,**  
coupon à déposer chez M<sup>me</sup> Charlotte CORSIN PINEAU,  
283, rue de l'Église, ou par mail : [sou.jullie@hotmail.fr](mailto:sou.jullie@hotmail.fr)  
ou par téléphone : 06.89.31.27.27

**Commande à passer avant le mardi 27 mars,**  
coupon à déposer chez M<sup>me</sup> Charlotte CORSIN PINEAU,  
283, rue de l'Église, ou par mail : [sou.jullie@hotmail.fr](mailto:sou.jullie@hotmail.fr)  
ou par téléphone : 06.89.31.27.27

à venir chercher le vendredi 6 avril à la salle communale de  
Jullié entre 18h et 20h



Règlement à la commande  
(espèces ou chèques à l'ordre du Sou des Écoles)

à venir chercher le vendredi 6 avril à la salle communale de  
Jullié entre 18h et 20h



Règlement à la commande  
(espèces ou chèques à l'ordre du Sou des Écoles)

NOM.....  
Téléphone.....

NOM.....  
Téléphone.....

Plats proposés en barquette aluminium individuelle 450cm <sup>3</sup> / 350g	Quantité
Bressiflette	___ x 7€
Poêlée périgourdine	___ x 7€
<b>TOTAL</b>	..... €

Plats proposés en barquette aluminium individuelle 450cm <sup>3</sup> / 350g	Quantité
Bressiflette	___ x 7€
Poêlée périgourdine	___ x 7€
<b>TOTAL</b>	..... €