



**LES MOULINS
LA FAYETTE**

ORGANISME / ORGANISATION GROUPE / GROUP

NOM DE FAMILLE / LAST NAME PRÉNOM / FIRST NAME

TÉLÉPHONE # COURRIEL / E-MAIL

NOM DU CLIENT / CLIENT'S NAME # ITEM # QTÉ / QTY TOTAL \$ PAYÉ PAID

EX.: Kevin Dion 1 1 2 1 8 2 1 2 0 0

Liste de client / Customer's list		# ITEM #	QTÉ / QTY	TOTAL \$	PAYÉ PAID
1	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
11	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
12	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
13	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
15	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
19	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
20	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
21	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
22	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
23	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
24	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
25	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
26	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
27	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
28	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

**BON DE
COMMANDE**
ORDER FORM

ALLEZ à votre accès participant créé lors de votre inscription à la boutique en ligne de votre organisme et transcrivez vos commandes dans le bon de commande prévu à cet effet.

GO to your participant access created after your registration to your organization's online store and enter your orders in the order form intended for this purpose.



Entrer
un bon de commande

GO

TOTAL D'UNITÉS TOTAL UNITS

MONTANT TOTAL AMOUNT



Des pains de confection artisanale

Une croûte dorée. Une mie tendre. Des saveurs subtiles.

Nos boulangers s'appuient sur un savoir-faire et des méthodes artisanales afin de façonner avec soin les pains d'exception qui agrémenteront vos repas.

L'art du boulanger

De la farine non blanchie, du sel de mer, de l'eau, de la levure fraîche ou du levain fait maison, la recette de base est simple, mais il existe tant de façons de l'interpréter.

Créative et passionnée, notre équipe met à profit sa grande expérience afin de confectionner des pains au goût délicieusement distinctif.

Nos artisans utilisent des ingrédients de qualité supérieure et s'inspirent de techniques traditionnelles pour créer de véritables délices.

Tout l'accent est mis sur la fraîcheur et la saveur. Le résultat: des pains artisanaux dont on apprécie la remarquable qualité à chaque bouchée!

L'OLIVIER



Prix : 8,00\$
5012

Garni d'une généreuse portion d'olives noires et d'herbes de Provence, ce pain est délicieux trempé dans l'huile d'olive avec un soupçon de vinaigre balsamique.

Ingrédients

Farine, eau, olives noires, huile d'olive, sel, levure, herbes, fenouil

CITROUILLE



Prix : 8,00\$
5013

Étonnant et gourmand, ce pain aux saveurs d'automne est délicieux grillé au petit-déjeuner ou en collation.

Ingrédients

Farine, eau, purée de citrouille, graines de citrouille, sucre, sel, levure, muscade, cannelle

MICHE BLANCHE



Prix : 7,00\$
5010

Miche faite de farine blanche non blanchie parfaitement alvéolée. Sa mie tendre et sa croûte croustillante font d'excellents sandwiches.

Ingrédients

Farine, eau, levain, sel, levure

6 GRAINS BELGE



Prix : 7,00\$
5011

Excellent pain pour le petit-déjeuner. Son mélange de 6 grains apporte du croquant à sa mie moelleuse.

Ingrédients

Farine, eau, graines de lin, triticales, millet, avoine, graines de tournesol, graines de sésame, sel, levure

SPORTIF



Prix : 9,00\$
5014

Un pain nourrissant grâce à son mélange de fruits séchés, de noix et de grains. Parfait pour le petit-déjeuner.

Ingrédients

Farine, eau, son, graines de lin, graines de tournesol, raisins secs, noix de Grenoble, canneberges séchées, sel, levure

CHEDDAR FORT



Prix : 9,00\$
5015

Un pain qui épatera vos papilles avec une généreuse quantité de cheddar fort à travers une mie tendre et moelleuse.

Ingrédients

Farine, eau, cheddar fort, sel, levure