

Chers parents,

Cette année dans le cadre de notre marché de Noël, nous avons décidé d'innover et pour cela nous avons sélectionné la Société Légendes Gourmandes, par l'intermédiaire d'une de leur vendeuse indépendante afin de récolter des bénéfices pour des activités en classe verte et en classe de neige.

Dans un premier temps nous avons choisi cette société pour ces valeurs sociétales et environnementales, mais pas seulement ! Nous travaillons depuis quelques années sur le thème des collations saines et nous savons que c'est parfois un vrai défi de pouvoir les choisir et les varier. Grâce à ces produits, nous pensons vous aider à concilier votre emploi du temps et le fait de faire les collations vous-même.

Et petit bonus : nous pensons que ces produits peuvent être des idées de cadeaux pour cette fin d'année civile. Comme notre école se veut de plus en plus connectée, vous trouverez sur le bon un QR code qui vous orientera sur un groupe public Facebook dédié spécialement à notre action et où vous pourrez retrouver un descriptif de la Société et des produits vendus. Vous aurez également le loisir de poser directement vos questions à la conseillère.

La clôture de la remise des bons de commande se fera le lundi 21 novembre, seules les commandes payées sur compte à cette date seront validées.



La Société Légendes Gourmandes

C'est une société française fondée en 2000 par Christelle Lotz qui en est toujours la responsable actuellement. L'entreprise collabore exclusivement avec des producteurs locaux, dans le seul et ultime but de proposer des produits d'une qualité certaine à l'ensemble de la clientèle.

Légendes Gourmandes vous propose une gamme de produits artisanaux et régionaux, des sucres à base d'arômes ou de poudre de fruits, des préparations gourmandes sucrées et salées innovantes et sans cesse renouvelées,... A ce jour, nous vendons plus de 870 références.

Dans ces préparations, vous retrouverez tous les ingrédients secs dont vous avez besoin pour faire votre recette. Seuls les ingrédients liquides (eau, lait, œufs, beurre,...) devront être rajoutés. Sur l'étiquette vous retrouverez tous les ingrédients et allergènes dans la préparation, les ingrédients à rajouter et le mode d'emploi complet. La date de péremption de nos produits est de plus d'un an étant donné qu'ils sont produits sur place.

Fini d'acheter les ingrédients qui encombrant vos placards. Ici vous avez la juste proportion d'ingrédients. Une parfaite alternative aussi quand on veut faire soi-même mais que l'on manque de temps. Des invités de dernières minutes ? Un gâteau à apporter le lendemain pour l'école ou ses collègues ? Facile avec nos produits et très rapide !

De la production, à la mise dans les contenants jusqu'à la préparation de commandes, tout est fait manuellement sur une même implantation (pas d'intermédiaires inutiles) dans un cadre qui se veut familial, confirmant les valeurs de cette entreprise qui place l'humain au centre de ses préoccupations. Ainsi, l'entreprise favorise également la formation des étudiants, la réinsertion des personnes sans emploi, mais également souffrant d'handicap via les ESAT (Etablissement ou service d'aide par le travail).

Scannez-moi pour
rejoindre le groupe
reprenant chaque produit
en vente



Bon de commande

A remettre au titulaire le 21 novembre au plus tard

Nom et prénom de l'élève :Classe :

NOM et prénom du parent :

Contact téléphonique :E-Mail :

<i>Produit</i>	<i>Qté</i>	<i>Prix pc</i>	<i>Prix total</i>
<i>Préparation pour cookies au chocolat noir et éclats de caramel</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour cookies, saveur noisette et pastilles de couleurs</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour cookies black'n white (façon oreo)</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour cookies chocolat, cacahouètes et caramel (façon snickers)</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour cookies pour dire je t'aime (fraise et pépites de framboise)</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour cookies framboise, myrtille et chocolat sans gluten</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour muffins pistaches et pépites de framboise</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour biscuits vitraux (vanille)</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Préparation pour spéculoos</i>		<i>7,50€</i>	
<i>Lot découverte de 3 babys sucre (guimauve, barbe à papa et violette)</i>		<i>4,50€</i>	
<i>Lot découverte de 3 babys sucre (pomme d'amour, crème brûlée et fraise)</i>		<i>4,50€</i>	
<i>Cuillères au chocolat au lait et pastilles de couleur (par 2)</i>		<i>5,70€</i>	
<i>Cuillères au chocolat noir et spéculoos (par 2)</i>		<i>5,70€</i>	
<i>Préparation pour vin chaud aux épices (pour 1l de vin)</i>		<i>5,30€</i>	
<i>Maison en pain d'épices et personnages (à construire)</i>		<i>22€</i>	
Total de la commande :			

Je désire recevoir un catalogue complet par mail OUI NON

Ce montant est à verser sur le compte BE65 0637 1886 3496 au nom de « Intemporelles, un temps pour les gourmands », communication : « NOM, prénom de l'élève et sa classe » pour le 21 novembre au plus tard.