

Livraison : cochez le mode choisi et les éventuelles options.

Tarif de base : livraison standard à votre adresse

Moins de **50 €** de commande, port de **10 €**.
Moins de **100 €**, **12 €**.
Moins de **200 €**, **14 €**.
Moins de **300 €**, **18.50 €**.
Plus de **300 €**, **22.50 €**.

Option **retrait en point Mondial Relay** : Retrancher **5 €**.

Votre point de retrait (facultatif) :

Option **livraison en Europe** : Ajouter **8.50 €**.

Option **livraison rapide** : Ajouter **12.50 €**.

Emballage isotherme réfrigéré : Ajouter **5 €**.

Commande d'escargots vifs jeûnés AB

Le **prix du kg** varie selon la période en raison du jeûne.

Juillet	Aout	Septembre	Octobre
20 €	21 €	22 €	23 €

Poids commandé :	x prix du kg =
Frais de port de base :	x 1,5 = +
Option livraison rapide (facultatif) :	(+12.50 €)
Total =	_____

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité, et vous assurons de nos efforts constants pour vous satisfaire pleinement.

D et J BONIS

19/09/18

Commande effectuée le

Livraison à

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code accès immeuble :

Téléphone :

Portable :

E.mail :

Jour de livraison souhaité (facultatif) :

Souhaitez-vous être contacté pour confirmation du jour de livraison ?

Paiement (cochez)

Je joins à ma commande un chèque bancaire à l'ordre de CAP'HELIX

J'opte pour le paiement sécurisé Email-PayPal. Je reçois une facture à mon adresse e-mail, je clique sur le lien PayPal et je règle avec mon compte PayPal ou ma carte bancaire si je n'ai pas de compte PayPal.

Une facture détaillée sera jointe à la livraison.

Cap' Hélix Escargots ...

Didier et Jeannick BONIS
2 Bréharadec
29770 GOULIEN
France

Tél : (+33) 02 98 70 25 83
Fax : (+33) 08 97 50 98 05
E.mail: escargots@cap-helix.fr

Site: www.cap-helix.fr

GPS : N 48.051094, O -4.572388

BON DE COMMANDE

Tarifs valables jusqu'au 28/02/19

Cap'Hélix, ferme hélicicole créée en **1993**, se spécialise dans l'espèce locale **Petit-gris** (Hélix Aspersa Müller). Les escargots sont élevés en **plein air**, en mode de **production biologique**, sur un **couvert végétal de trèfles et radis** avec un complément de **céréales** et de **calcaire marin**. **Cap'Hélix** est la **première ferme hélicicole française certifiée AB** (Ecocert FR-BIO-01). Depuis la saison 2007, nous vous proposons des produits certifiés bio, de l'œuf au plat cuisiné. La transformation est assurée **par nos soins, artisanalement**, dans notre laboratoire **aux normes CEE**. Le mode et le lieu d'élevage, leur alimentation, l'air marin, le court-bouillon « **maison** » confèrent à nos Petits-gris une **tendreté** et une **savoir** toute particulière. **Sans OGM**.

En 2013, un des parcs accueille **des poules pondeuses et des arbres fruitiers...**

En 2018, un autre parc est transformé en **potager (pommes de terre, courges...)**



Nous vous préparons également des **palourdes roses des Glénan farcies**.

Depuis 2010, nous vous proposons des **conserves artisanales de produits de la mer** issus de préférence de la **pêche locale**. Cuisine **naturelle sans additif**.

Epicerie fermière : confitures maison, épices, bières locales, cidres, vins bio...

Cosmétiques, sirop à la bave d'escargots...

Boutique en ligne sur : www.cap-helix.fr

Heures d'ouverture à la ferme:

Du lundi au samedi : 9 h à 12 h, 14 h à 19 h.
Dimanche et jours fériés : 10 h à 12 h, 17 h à 19 h.