

**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
<b>20 €</b>	<b>21 €</b>	<b>22 €</b>	<b>23 €</b>

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*

**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  
E.mail: [escargots@cap-helix.fr](mailto:escargots@cap-helix.fr)

Site: [www.cap-helix.fr](http://www.cap-helix.fr)

Facebook: [www.facebook.com/caphelixescargots](http://www.facebook.com/caphelixescargots)

GPS : N 48.051094, O -4.572388

## BON DE COMMANDE

Tarifs valables jusqu'au 28/02/19

**Cap'Hélix**, ferme héliicole 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 héliicole 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 **saveur** 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, aromatiques ...)**



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](http://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.  
Dimanche 23/12/18 : 10 h à 12 h, 14 h à 19 h.