

Livraison : cochez le mode choisi et les éventuelles options.

Tarif de base : livraison colissimo à votre domicile ou en point relais ou consigne Pickup)

Moins de **50 €** de commande, port de **11.25 €**.

Moins de **100 €**, **13.40 €**.

Moins de **200 €**, **16.10 €**.

Moins de **300 €**, **20.90€**.

Plus de **300 €**, **25.75 €**.

Option **retrait en point relais ou consigne Pickup** :

Votre point de retrait (identifiant ou code postal) :

Option **livraison en Europe** : Ajouter **9.90 €**.

Option **livraison rapide** : Ajouter **13.90 €**.

Emballage isotherme réfrigéré : Ajouter **5.80 €**.

Commande d'escargots vifs jeûnés AB

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

Juillet	Aout	Septembre	Octobre
20.25 €	21.25 €	22.45 €	23.75 €

Poids commandé : _____ x prix du kg = _____

Frais de port de base : _____ x 1,5 = + _____

Option livraison rapide (facultatif) : _____ (+13.90 €)

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

01/03/2021

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 ?

Acceptez-vous de recevoir notre lettre d'information par mail ?

Paiement (cochez)

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

Carte bancaire par téléphone : nous contacter.

Virement : nous contacter.

Cap' Hélix Escargots ...

Didier et Jeannick BONIS

2 Bréharadec

29770 GOULIEN (France)

Tél : (+33) 02 98 70 25 83

E.mail: cap.helix@orange.fr

Site et boutique en ligne: www.cap-helix.fr

Facebook: www.facebook.com/caphelixescargots

Google: <https://cap-helix-escargots-biologiques.business.site>

Instagram: https://www.instagram.com/cap_helix_escargots

GPS : N 48.051094, O -4.572388

BON DE COMMANDE

Tarifs valables jusqu'au 28/02/22

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**. **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**.



Nous vous préparons également des **moules** et **pétoncles en croquettes** et 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**.

Epicerie fermière : confitures maison, cidres, bières locales, vins bio – œufs, fruits et légumes de la ferme.

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 (contactez-nous) :
10 h à 12 h, 17 h à 19 h