

LIVRET DE
NOËL
DE L'APEMV



Cette année, nous vous proposons :

Vente de Sapins

Vente d'Huîtres

Vente de Poinsettias

Vente de Chocolats

Vente de Saumons et Truites

Vente d'Agrumes

A REMETTRE DANS LA BOITE AUX LETTRES DE
L'APEMV AVANT LE 24/11/2025



*C'est bientôt Noël, soyons
ensemble pour nos enfants...*

Pourquoi des ventes de l'APEMV ?

- ➔ Pour financer les projets des enfants de nos écoles
- ➔ Pour faire profiter famille, amis, collègues, voisins...des produits incontournables de Noël, sélectionnés par nos soins, tout en faisant une bonne action
- ➔ Et pour venir profiter de notre Fête de Noël, récupérer toutes vos commandes (ou presque, cf. dates de livraison), qui se déroulera le Samedi 06 décembre 2025 à Villy-le-Bouveret, en INTÉRIEUR, et qui vous réserve de nombreuses surprises pour cette 7^{ème} édition ! Vous trouverez le programme de la journée à la fin du livret.

Comment ça fonctionne ?

Il suffit de remplir le ou les bons qui vous intéressent par papier ou directement via le QR code présent sur le bon si une version internet est disponible pour la commande. Des bons et catalogues sont également disponibles à la Boulangerie de Menthonnex, le Bistrot des Bornes, et les mairies de vos communes.

Si c'est par papier, vous pouvez les déposer via la boîte aux lettres de l'APEMV à Villy ou Menthonnex



Villy-le-Bouveret, en
bas du chemin de
l'école



Menthonnex-en-Bornes,
juste à côté de l'entrée de
l'école

1 Chèque par bon de commande SVP à l'ordre de « APEMV »

Les chèques seront encaissés après les livraisons.

DATES LIMITE DE COMMANDE :

- Chocolats : **10 novembre** via le site directement ou le bon sur catalogue à nous remettre
- Sapins, Huîtres, Poinsettias, Saumons, Truites, Agrumes : **24 novembre**

LIVRAISONS :

- 6 décembre pour les sapins, les huîtres, les poinsettias et les chocolats
- Entre le 15 et le 19 décembre pour les saumons et truites
- Agrumes : 9 Janvier 2026



Bon de commande

SAPINS



DATE DE LIVRAISON : 06 décembre à la Fête de Noël

Les sapins sont issus d'une production locale : Arenthon.
Ils sont coupés une semaine avant la livraison.

SAPINS NORDMANN

Taille en cm	Tarifs en €	Quantité	Total en €
80/100	21€		
100/125	26€		
125/150	31€		
150/175	36€		
175/200	41€		
200/250	46€		

SAPINS EPICEAS

Taille en cm	Tarifs en €	Quantité	Total en €
100/120	13€		
120/150	15€		
150/200	21€		

	Tarif €	Quantité	Total en €
Croisillon	1€		

Croisillon à monter soi-même

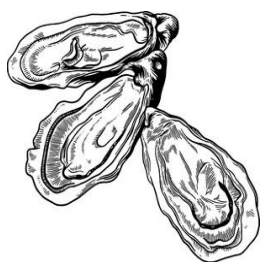
Nombre d'articles	Total Global en €

NOM :

Prénom de l'enfant :

Classe :

Téléphone :



Bon de commande

HUÎTRES



DATE DE LIVRAISON : 06 décembre à la Fête de Noël

Breizh Coquillages, entreprise familiale

Production traditionnelle et naturelle d'huîtres, nées et élevées en Bretagne

Les huîtres sont vendues à la douzaine au prix de 12€

Nombre de douzaine	Total Global en €



NOM :

Prénom de l'enfant :

Classe :

Téléphone :



Bon de commande



POINSETTIAS (Étoile de Noël)

DATE DE LIVRAISON : 06 décembre à la Fête de Noël

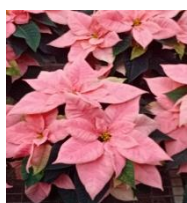
Cette année, nous vous proposons des poinsettias des Horticulteurs Verdonnet Bouchet à Bossey (à 30 minutes de nos villages, dans le 74).

Plusieurs coloris vous sont proposées, avec et sans paillette.

Les paillettes sont biodégradables, le produit est certifié.



1



2



3



4



5



6

Références	Quantité sans Paillette : 9.50€	Quantité avec Paillettes : 11.50€
1. Rouge	9.50 x _____ = _____ €	11.50 x _____ = _____ €
2. Rose	9.50 x _____ = _____ €	11.50 x _____ = _____ €
3. Rouge Galaxie	9.50 x _____ = _____ €	11.50 x _____ = _____ €
4. Rouge et Blanc	9.50 x _____ = _____ €	11.50 x _____ = _____ €
5. Blanc	9.50 x _____ = _____ €	11.50 x _____ = _____ €
6. Beige et Rose	9.50 x _____ = _____ €	11.50 x _____ = _____ €

Total commande Poinsettias : _____ €

NOM :

Prénom de l'enfant :

Classe :

Téléphone :



Bon de commande CHOCOLATS



COMMANDE AVANT LE 10/11/2025



<https://asso.initiatives.fr/> - Code Accès : YZZZZH

Paiement directement via le site ou par chèque si bon de commande papier (Un catalogue a été remis à votre enfant juste avant les vacances avec le bon, et des catalogues sont disponibles dans les mairies).

DATE DE LIVRAISON : 06 décembre à la Fête de Noël



Bon de commande SAUMONS ET TRUITES



Commandes uniquement via le site : <https://apemv.commandes.calista.solutions>

DATES DE COMMANDE : du 01/11 au 30/11/2025 → LIVRAISON entre le 15 et 19 décembre

Chèque de 20€ au nom de « APEMV » pour Validation de la Commande



CONTACT : NOTARISTEFANO FABRICE / 06 71 62 89 74 / NOTFAB@GMAIL.COM

Zone d'élevage : Eaux pures et limpides des Fjords de Norvège.
Alimentation : farines et huiles de poissons avec céréales, garantie sans hormone de croissance, sans OGM, sans farines animales terrestres.

Elaboration : filetage ; salage au sel avec épices et herbes à la main ; fumage traditionnel à la sciure de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : texture fondante, au goût subtil et doux.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

1

44,80€/Kg

SAUMON
ATLANTIQUE
ELEVE EN
NORVÈGE

1 à 1,6 kg

Zone d'élevage : Côte Nord-Ouest du SutherLand, pointe Nord de la grande Bretagne. Eau Froide Limpide, Surveillée en Permanence.

Alimentation : farines et huiles de poissons avec céréales sans OGM, provenant de sources renouvelables.

Elaboration : filetage ; salage au sel avec épices et herbes à la main ; fumage traditionnel à la sciure de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : Ferme et maigre, texture et saveur proche du sauvage.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

2

49,45€/Kg

SAUMON
ATLANTIQUE
LABEL ROUGE
ELEVE EN ECOSSE

1 à 1,6 kg

Zone d'élevage : IRLANDE, Littoral Ouest (CONNEMARA).

Les saumons sont certifiés AB, Naturland, Bio Suisse et IOFGA

Alimentation : farines de poissons issus de pêches gérées et céréales Biologiques (non OGM).

Elaboration : filetage ; salage au sel avec épices et herbes à la main ; fumage traditionnel à la sciure de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : Texture Ferme et maigre.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

3

51,88€/Kg

SAUMON
ATLANTIQUE BIO
(CERTIFIE
ECOCERT)

1,2 à 1,8 kg



NOUVEAU

NOUVEAUX PRODUITS EN PETIT CONDITIONNEMENT

Pour ceux pour qui les saumons sont trop gros, ou par conviction, vous pouvez maintenant opter pour les truites fumées en conditionnement plus petits.

Des pavés de saumons fumés à chaud et en petites quantités sont maintenant disponibles.

Zone d'élevage : le pisciculteur attache une grande importance au respect du rationnement raisonnable en nourriture, ceci afin d'obtenir un produit avec une très bonne qualité de chair.

Alimentation : Poissons de mer sauvages, Céréales et oléoprotéaginiteux non OGM, vitamines et minéraux.

Elaboration : Méthode Martin Gourmet (Idem Saumons)

Chair : Texture fondante avec un fort caractère en bouche, produit très peu gras;

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

4

39,76€/Kg

TRUITE ARC-EN-CIEL ELEVEE EN BRETAGNE

0,4 à 1 kg

Zone d'élevage : La prise d'eau pour les truites bio est faite sur un cours d'eau de qualité BLEU. L'Oxygénation des bassins est interdite de façon artificielle sauf cas exceptionnel (survie du cheptel).

Alimentation : Poissons issus de co-produit de pêche ou de pêcheries certifiées par Friend of the Sea ainsi que des farines de végétaux biologiques. L'alimentation est garantie NON-OGM.

Elaboration : Méthode Martin Gourmet (Idem Saumons)

Chair : une chair bien ferme et un goût subtil, une saveur unique !

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

5

47,61€/Kg

TRUITE ARC-EN-CIEL BIOLOGIQUE ELEVEE EN FINISTERE

0,4 à 0,8 kg

Zone d'élevage : Eaux pures et limpides des Fjords de Norvège.

Alimentation : farines et huiles de poissons avec céréales, garantie sans hormone de croissance, sans OGM, sans farines animales terrestres.

Elaboration : Salage au sel avec épices et herbes à la main ; recette élaborée par nos soins, en utilisant un procédé associant de façon subtile une cuisson avec un fumage au bois de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : texture fondante, au goût raffiné et savoureux.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Préparation : Se consomme soit frais, soit légèrement réchauffé.

Conditionnement : 2x150gr environ ; dlc de 21 jours.

6

45,64€/Kg

PAVES SAUMON NORVEGE FUMES A CHAUD

1,2 à 1,8 kg



Bon de commande AGRUMES



Pour bien démarrer l'année 2026, faites le plein de vitamines en commandant dès maintenant.

DATE DE LIVRAISON : Vendredi 09 janvier 2026 – Nous vous tiendrons informés par mail pour le retrait des commandes

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Clarisse au 0776267897 ou par mail apementhonnexvilly@gmail.com

Cagette de 6kgs d'oranges BIO : ... x 20,40€

Cagette de 6kgs de citrons BIO : ... x 21,25€

Cagette de 10kgs BIO découverte Avocats : ... x 39,55€

7kgs d'oranges, 1kg de pamplemousses (+/- 3 fruits), 1kg d'avocats (+/- 4 avocats) et 1 kg de citrons

Cagette de 10kgs BIO découverte Grenades : ... x 24,10€

7kgs d'oranges, 1kg de pamplemousses (+/- 3 fruits), 1kg de grenades (+/- 4 grenades) et 1 kg de citrons

Amandes grillées BIO 500g : ... x 16,80€

Noisettes grillées BIO 500g : ... x 19,20€

Huile d'olive BIO extra vierge pressée à froid 75 cl : ... x 18,50€

Huile d'olive BIO extra vierge pressée à froid 3L : ... x 64€

NOM :

Prénom de l'enfant :

Classe :

Téléphone :

Mail :



Et pour finir, réservez votre Samedi 06 décembre 2025, un beau programme vous attend lors de notre Fête de Noël en INTÉRIEUR !

De 10h30 à 21h00 au Chef-Lieu de Villy-le-Bouveret

PROGRAMME DU JOUR

10h30-12h00 Réalisation en direct de sucre d'orge - NOUVEAUTÉ

11h00 Contes de Noël

11h30 Visite du Père Noël et de Marcelle, notre mascotte

14h00 -16h30 Sculpture sur glace - NOUVEAUTÉ

14h00 - 17h00 Démonstration de Sucre d'Art - NOUVEAUTÉ

16h00 Visite du Père Noël et de Marcelle, notre mascotte

Et tout au long de la journée, des ateliers pour les enfants organisés par Graine de Nigelle.

Profitez également toute la journée de la buvette, restauration, Tartes flambées , Huîtres, Saumon, Foie Gras, Crêpes, Bonbons, Maquillage, Pêche aux lots, Boite aux lettres du Père Noël, et surtout venez trouver des « pépites » sur les stands de la Fête de Noël, artisans et producteurs locaux sont au rendez-vous (idées cadeaux, gourmandise, décoration) et le stand de votre APE bien sûr toujours présente !

Nous vous attendons nombreux !

Tartes flambées en pré-réservation
Pour Adultes et spécialement pour Noël
une version Enfant





MERCI

ENSEMBLE POUR NOS ENFANTS

Menthonnex-en-Bornes Villy-le-Bouveret

Et n'hésitez pas à nous suivre sur notre page
Facebook pour toutes les actualités et
réservations

