

Flambeaux en Action, Tous au Rallye National !

Campagne de recherche de fonds pour le camp national 2025



Nos produits à déguster

<p>1</p>    <p>CRÉMANT Vins Beiner</p> <p>Crémant d'Alsace bio brut aux notes florales et beurrées. Il est idéal à l'apéritif.</p> <p>Prix : 14€ 75cl</p>	<p>2</p>    <p>GEWURZTRAMINER Vins Beiner</p> <p>Vin blanc bio d'Alsace légèrement sucré. Il est idéal pour accompagner vos apéritifs, plateaux de fromage ou desserts. Année 2022</p> <p>Prix : 13€ 75cl</p>	<p>3</p>    <p>RIESLING Vins Beiner</p> <p>Vin blanc bio d'Alsace aux subtils arômes d'agrumes avec une jolie note florale. Il est idéal pour accompagner poissons ou viandes blanches. Année 2023</p> <p>Prix : 13€ 75cl</p>
<p>4</p>  <p>BIÈRE "A LA TABLE DU ROI"</p> <p>Bière blanche de la brasserie "Le refuge"</p> <p>Prix : 3,50€ 33cl</p>	<p>5</p>  <p>BIÈRE GROUND CONTROL</p> <p>Pale Ale houblonnée au Chinook et Hallertau Blanc.</p> <p>Prix : 4,50€ 44cl</p>	<p>6</p>   <p>HUILE DE COUDE Famille Beiner</p> <p>100% huile de tournesol bio première pression à froid</p> <p>Prix : 8€ 75cl</p>
<p>7</p>   <p>MORBIER BIO</p> <p>Fruitière de Amalia Naas</p> <p>Prix : 17,50€/Kg</p> <p>Emballé sous vide</p>	<p>8</p>   <p>COMTÉ BIO</p> <p>Fruitière de Amalia Naas Variantes disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none">• Doux 20,50€/Kg• Fruité 22,50€/Kg <p>Emballé sous vide</p>	<p>9</p>    <p>GRAINES DE TOURNESOL Famille Beiner</p> <p>Idéal pour les oiseaux en hiver.</p> <p>Prix : 12€ le sac de 5Kg</p>
  <p>LARD FUMÉ Emballé sous vide</p> <p>Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre par la boucherie Koenig en Alsace.</p> <p>Variantes disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none">• 200 gr 5€• 400 gr 10€ <p>10</p>		

11



SIROP

Variantes disponibles :
Menthe, Lavande, Fraise

Prix : 7,50€ 50cl

12



NECTAR DE FRAISE

Jus savoureux et
rafraîchissant

Prix : 5,50€ 75cl

13



COULIS DE FRAISE

Idéal pour vos gâteaux et
desserts

Prix : 5,50€ 250g

14



CONFITURE

- Variantes disponibles :
- pommes/framboises (110g)
 - fraises/rhubarbes (165g)

Prix : 5,50€

15



CAVIAR D'AUBERGINE

Idéal pour vos apéritifs

Prix : 5,50€ 145g

16



PERSILLADE

Idéal pour vos apéritifs

Prix : 5,50€ 140g

17



PESTO DE BASILIC

Idéal pour vos apéritifs ou
dans vos plats

Prix : 5,50€ 165g

18



TARTINADES

- Variantes disponibles :
- poireaux et curry
 - courgettes et estragon
 - poireaux vinaigrette

Prix : 5,50€ 140g

19



30€

COLIS GOURMAND DE NOËL

La cadeau idéal comprenant :

- 1 bouteille de crémant
- 1 pesto de basilic
- 1 bière
- 1 bee-wrap

20



BEE-WRAP

Famille Michel

Film alimentaire écologique et réutilisable, le Bee wrap est un bout de tissu enduit de cire d'abeille. Attention lavage à l'eau froide ou tiède.

Variantes disponibles :

- Env. 35x35cm 7€
- Env. 23x48cm 6€
- Env. 28x28cm 5€

Nos produits pour la maison

21



DÉCORATION SAPIN

En bois et métal.
Hauteur environ 20cm

Prix : 19,90€

22



DÉCORATION CIGOGNE

En bois et métal.
Hauteur environ 20cm

Prix : 19,90€

23



DÉCORATION CHAT

En bois et métal.
Hauteur environ 20cm

Prix : 19,90€

24



SAPIN DE NOËL

Les sapins seront livrés
le weekend du 30
novembre.




UNIQUEMENT POUR LE GRAND
EST POUR DES RAISONS DE
LOGISTIQUE

Variantes disponibles :

- Hauteur 100 - 125cm 32€
- Hauteur 125 - 150cm 38€
- Hauteur 150 - 175cm 47€
- Hauteur 175 - 200cm 55€
- Hauteur 200 - 250cm 63€
- Hauteur 250 - 300cm 75€

La vision du projet

Par ce projet, nous souhaitons permettre à tous de se mobiliser pour réduire le prix du camp 2025. Nous vous proposons ainsi un catalogue de produits issus de producteurs Flambeaux. Chaque commande permettra de baisser d'environ 1,50€/produit le prix du camp/jeune. Les articles estampillés  permettent, grâce à un effort supplémentaire du producteur, de dégager une marge plus importante. Alors n'attendez pas trop longtemps avant de commander et profiter de cette action pour préparer dès maintenant vos cadeaux de Noël. **Merci pour votre soutien !** Il est essentiel pour nous permettre de proposer des camps de qualité à des prix accessibles.

Comment commander ?

Via un groupe Flambeaux

Il suffit de transmettre à l'un des responsables du groupe Flambeaux le bon de commande et le paiement. Celui-ci vous recontactera pour la livraison qui aura lieu début novembre.

Merci!

Via la boutique en ligne

Il suffit de se rendre sur la boutique en ligne pour effectuer la commande. Pour la livraison, vous pourrez choisir soit une livraison par la poste, soit en retrait au secrétariat à Strasbourg. Les commandes seront disponibles à partir du lundi 11 novembre.

Rendez-vous sur boutique.flambeaux.org