

# **Commande groupée d'Huîtres Bretonnes**

## **Du Producteur au Gourmand**

### **Mode d'emploi**



#### **Étape 1 : La prise des commandes**

- Nous choisissons ensemble une date pour la réception des bourriches d'huîtres dans votre établissement, et d'une date limite de commande pour vos adhérents.
- Vous proposez à vos adhérents les tarifs et une courte présentation de notre produit que nous vous aurons transmis.
- Vous prenez en note les commandes (je peux vous transmettre une feuille de commandes Excel pour vous faciliter la tâche).
- A la date prévue de limite de commande, vous nous transmettez par mail le total des commandes par type de bourriche, et vous gardez précieusement la feuille de commande détaillée.

#### **Étape 2 : La livraison**

- La veille du jour prévu pour la réception, nous conditionnons les huîtres en fonction des commandes.
- Nous les remettons à un transporteur de produits frais spécialisé dans les coquillages et vous confirmons par mail l'envoi de votre commande.
- Vous êtes livrés à la date fixée (le plus souvent le matin).
- Vous conservez les bourriches dans un lieu approprié en attendant la distribution. Cela peut être un lieu réfrigéré en cas de temps chaud, ou un lieu tempéré en saison fraîche. L'idéal se situe entre 5°C et 15°C.

#### **Étape 3 : La distribution**

- Pour vous faciliter la distribution, nous utilisons une étiquette apposée sur les bourriches avec un code couleur différent pour chaque calibre et qui indique le poids et le nombre d'huîtres.
- A l'aide de la feuille de commande, vous remettez à chaque Gourmand sa bourriche d'Huîtres Bretonnes et réceptionnez le paiement correspondant.

#### **Étape 4 : Le règlement**

- Selon votre préférence, vous pouvez nous faire parvenir les règlements individuels (par chèque uniquement), ou opter pour un règlement global (par chèque ou virement).