

# Plateaux fromages

Bon de commande

Mme / Mr :

Tél :

N° coopérateur :

Commande prise par :

Retrait de la commande le : ... / ... / .... à .... h

## Créez vous-même votre plateau

Pour la confection de votre plateau, nous vous recommandons 80 à 100g par personne.  
En fonction des fromages disponibles.

N'hésitez pas nous demander une estimation du prix de votre plateau !

Quels fromages souhaitez-vous commander ?

<input type="checkbox"/>	-	-	-
<input type="checkbox"/>	-	-	-
<input type="checkbox"/>	-	-	-
<input type="checkbox"/>	-	-	-
<input type="checkbox"/>	-	-	-

Sur quel plateau ?

Un plateau en ardoise

Votre plateau

Avec quel assortiment ?

Noisettes

Raisins secs ou frais (selon saison)

Abricots secs

Cerneaux de noix

Figs séchées

Un service gratuit proposé toute l'année



# Commandez un de nos plateaux



## ☞ Plateau 100% local (8 à 10 pers)

- Refrain jeune au lait cru (~200g)
- Camembert de Stéphanie au lait cru (~200g)
- Cré-meuh au lait cru (~160g)
- Tomme de Brebis Primbert au lait cru (~200g)
- Gouda (~150g)

20€



## ☞ Plateau 100% chèvre (6 à 8 pers)

- Mothais
- Cabriol au lait pasteurisé (~200g)
- Fleur de Chèvre au lait pasteurisé (~200g)
- Tomme de Chèvre au lait pasteurisé (~200g)

21€



## ☞ Plateau 100% brebis (6 à 8 pers)

- Tomme de Brebis Gaborit au lait pasteurisé (~200g)
- Ossau Iraty au lait cru (~200g)
- Fleur de Brebis au lait pasteurisé (~200g)
- Douceur du Tarn au lait pasteurisé (~200g)

25€



## ☞ Plateau 100% gourmand (8 à 10 pers)

- Bleu du Vercors (~200g)
- Tomme de Chèvre pressée (~200g)
- Lou Païssou au lait thermisé (~150g)
- Brie de Meaux au lait cru (~200g)
- Pelardon
- Salers (~200g)

28€



L'OPTION DES GOURMETS

SERVI SUR UN PLATEAU AVEC DES FRUITS SECS

+4€