



# BON DE COMMANDE

Date :

Heure :

Lieu :

NOM :

Tel. :



# FRANCE

Fromages	Unité	Prix	Quantité	Fromages	Unité	Prix	Quantité
Abondance	au Kg	26,90 €		Munster Fermier AOP - Le Rochesson	au Kg	24,90 €	
Beaufort d'été	au Kg	33,90 €		Pavé du Larzac - Brebis	150g	3,90 €	
Bleu d'Auvergne Fermier	au Kg	24,90 €		Persillé de Chèvre	au Kg	33,00 €	
Bleu de Gex	au Kg	23,90 €		Petit Cabécou - Chèvre	40g	1,00 €	
Bleu du Vercors - Sassenage	au Kg	24,90 €		P'tit Basque - Brebis	au Kg	29,90 €	
Brezain	au Kg	23,90 €		Pyramide cendrée - Chèvre	180g	4,50 €	
Brie de Meaux	au Kg	22,90 €		Raclette Crémère	au Kg	19,90 €	
Brie de Melun	au Kg	27,90 €		Raclette au poivre ou fenugrec	au Kg	23,90 €	
Brillat Savarin	au Kg	24,90 €		Reblochon Fermier	au Kg	25,90 €	
Brique de Brebis à l'ail des ours	au Kg	29,90 €		Roquefort "La petite cave" - Brebis	au Kg	32,90 €	
Brique de Brebis au fenugrec	au Kg	29,90 €		Roquefort "La vieille cave" - 12 mois - Brebis	au Kg	36,00 €	
Brique de Brebis au piment d'Espelette	au Kg	29,90 €		Saint Marcellin - Sainte Colombe	80g	1,70 €	
Buche du Pilat	au Kg	17,90 €		Saint Nectaire Fermier	au Kg	25,90 €	
Chaource Fermier	250g	6,90 €		Salers	au Kg	26,90 €	
Cœur de Joux - Tomme "Type Comté"	au Kg	23,90 €		Soufflet au Comté	Pièce	2,30 €	
Comté - Gélinotte (env. 12-18 mois)	au Kg	28,90 €		Tomme au Cidre	au Kg	25,90 €	
Comté - Jeune (env. 6 mois)	au Kg	20,90 €		Tomme au Foin	au Kg	25,90 €	
Comté - Saut du Doubs (env. 24-30 mois)	au Kg	33,90 €		Tomme aux Fleurs	au Kg	30,90 €	
Comté - Saut du Doubs (plus de 36 mois)	au Kg	36,00 €		Tomme aux Orties	au Kg	25,90 €	
Crottin de Chèvre "Lobélie" - Pétales de roses et violette	100g	2,70 €		Tomme de Brebis Montagne - Pyrénées	au Kg	28,90 €	
Délice de Chartreuse	au Kg	20,90 €		Tomme de Brebis/Vache - Pyrénées	au Kg	23,90 €	
Duo Royal - à la crème de truffe	au Kg	36,00 €		Tomme de Savoie - IGP	au Kg	20,90 €	
Emmental de Savoie	au Kg	23,90 €		Tomme de Chèvre - Poitou	au Kg	33,00 €	
Emmental du Jura	au Kg	16,90 €		Tomme de Chèvre - Pyrénées	au Kg	29,00 €	
Epoisses	au Kg	29,90 €		Tomme de Chèvre/Brebis - Pyrénées	au Kg	28,90 €	
Goutte Figue - Chèvre	150g	5,90 €		Tomme de Montagne - Savoie	au Kg	20,90 €	
Maroilles AOC - Fonné	au Kg	21,90 €		Tomme des Croquants - affinée à la liqueur de noix	au Kg	31,00 €	
Mimolette - Extra vieille - (env. 18 mois)	au Kg	28,90 €		Tomme d'Estaing - Brebis	au Kg	28,90 €	
Mimolette - Jeune	au Kg	18,90 €		Tomme Fraiche d'Aubrac	au Kg	21,90 €	
Moelleux du Revard	au Kg	29,90 €		Tomme Grise de Montagne - Jura	au Kg	21,90 €	
Mont D'Or - à la coupe / en saison	au Kg	20,90 €		Tommette "La Marotte" - Brebis	au Kg	28,90 €	
Mont D'Or - boîte (env. 400g) / en saison	au Kg	20,90 €		Tricorne cendré - Chèvre	130g	4,50 €	
Morbier Crémier	au Kg	21,90 €		<b>Les Vins de la Cave de Jo' !</b>	<b>Unité</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité</b>
Mozzarella - Mozza d'Oc / en saison	125g	3,90 €		"La Guerre des Bouchons" - Vin Blanc - Languedoc	75 cl	6,90 €	
Munster AOP - au cumin	au Kg	24,90 €		"L'Instant" - Vin Rouge - Sancerre	75 cl	10,00 €	



Toute l'équipe vous remercie  
de votre confiance !

# Des idées d'associations pour ... un bon plateau de fromage !

FROMAGES DE SEINE-MARITIME - 76		
<b>Le 76.1</b> 6-8 pers. - Poids : env. 600 g - Prix : env. 14 €	<b>Le 76.2</b> 10 - 15 pers. - Poids : env. 1.2 kg - Prix : env. 24 €	<b>Le 76.3</b> 20 - 25 pers. - Poids : env. 1.8 kg - Prix : env. 38 €
Cœur de Neufchâtel Crottin de chèvre Tomme - « La Paysanne » Le P'tit Havrais	Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » Carré Fécampois Buchette de chèvre Tomme - « La Paysanne » Meuh'l - Ail des Ours	Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » Cœur de Neufchâtel Galet d'Albâtre - chèvre cendré Crottin de chèvre Le P'tit Havrais Tomme - « La Paysanne » Meuh'l - Ail des ours
○	○	○
FROMAGES DE NORMANDIE		
<b>Normand'un</b> 6-8 pers. - Poids : env. 600 g - Prix : env. 14 €	<b>Normand'eux</b> 10 - 15 pers. - Poids : env. 1.2 kg - Prix : env. 24 €	<b>Normand'... trois !</b> 20 - 25 pers. - Poids : env. 1.8 kg - Prix : env. 38 €
Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » ½ Livarot Fermier Tomme - « La Paysanne » Brique de chèvre	Cœur de Neufchâtel Livarot Fermier Gouda Normand <i>Nature, Tomates séchées, Orties ou Fenugrec</i> Tomme - « La Paysanne » Brique de chèvre	Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » Cœur de Neufchâtel Galet d'Albâtre (chèvre cendré) Livarot Fermier Gouda Normand <i>Nature, Tomates séchées, Orties ou Fenugrec</i> Tomme - « La Paysanne » Le P'tit Havrais
○	○	○
FROMAGES DE FRANCE		
<b>France 1</b> 6-8 pers. - Poids : env. 600 g - Prix : env. 14 €	<b>France 2</b> 10 - 15 pers. - Poids : env. 1.2 kg - Prix : env. 24 €	<b>France 3</b> 20 - 25 pers. - Poids : env. 1.8 kg - Prix : env. 38 €
Camembert de Normandie Crottin de chèvre Comté Gélinotte (env. 12 mois) Bleu d'Auvergne	Cœur de Neufchâtel Buchette de chèvre Tomme de Montagne Abondance Fourme d'Ambert	Camembert de Normandie Livarot Fermier Galet d'Albâtre - chèvre cendré Comté Gélinotte Tomme de Brebis Montagne Roquefort Beaufort d'été
○	○	○

*Le plaisir de choisir ... Composez avec vos fromages préférés !  
Le plaisir de découvrir... Laissez faire notre équipe, pour joindre l'originalité aux saveurs !*