

# Idées association de Fromages pour vos fêtes 2024

## Fromages Seine Maritime "département 76"

| 6 - 8 pers    Poids : env. 0,7 Kg<br>Prix env. 14€00 <b>N°1</b>                     | 10 - 15 Pers.    Poids : env. 1,3 Kg<br>Prix env. 29€00 <b>N°2</b>   | 20 - 25 perso    Poids : env. 1,6 Kg<br>Prix env. 34€00 <b>N°3</b>  |
|---|--|---|
| Crottin de chèvre<br>Paysanne env. 200g<br>Petit Havrais<br>Cœur de Neufchatel 200g | Buchette de chèvre<br>Camembert d'Elodie<br>Cœur de Neufchatel 200g<br>Tome du petit Frévilais env. 250g<br>Carré fécampois<br>Meuh'l Ail des Ours env. 250g | Galet d'Albatre "chèvre cendrée"<br>Crottin de chèvre<br>Cœur de Neufchatel 200g<br>Carré Fécampois<br>Meuh'l Ail des ours env 300g<br>Tomme du petit Frévilais env. 300g<br>Camembert d'Elodie |

## Fromages Normandie

| 6 - 8 pers    Poids : env. 0,75 Kg<br>Prix env 16€00 <b>N°4</b>                  | 10 - 15 Pers.    Poids : env. 1,4 Kg<br>Prix env .28€50 <b>N°5</b>  | 20 - 25 perso    Poids : env. 2,000 Kg<br>Prix env. 43€50 <b>N°6</b>   |
|--|---|--|
| Crottin de chèvre<br>1/2 Pont L'évêque<br>Camembert Pré St Jean<br>Paysanne 200g | Galet d'Albatre<br>Camembert Pré st Jean<br>Bleu Normand env 150g<br>Tome de Fréville env. 250g<br>Livarot 3/4 Fermier<br>Neufchatel 200g | Buche de chèvre<br>Cœur de Neufchatel 200g<br>Camembert Pré st Jean<br>1 Pont l'évêque<br>Bleu Normand env 150g<br>Tome de Fréville env.300g<br>Meuh'l à l'ail des ours 300g<br>Cèmeux du mont St Michel |

## Fromages France

| 6 - 8 pers    Poids : env. 0,8 Kg<br>Prix env. 17€50 <b>N°7</b>   | 10 - 15 Pers.    Poids : env. 1,4 Kg<br>Prix env. 31€00 <b>N°8</b>  | 20 - 25 perso    Poids : env. 1,95 Kg<br>Prix env. 46€50 <b>N°9</b>   |
|---|---|---|
| Saint Nectaire fermier env.150g<br>Cœur de Neufcahtel<br>Crottin de chèvre<br>Comté 12 mois env.200g<br>Bleu d'auvergne env. 150g | Camembert du petit Frévilais<br>1 Pont l'évêque<br>Tome de Montagne env. 200g<br>Comté 12 mois env. 250g<br>Bleu d'auvergne env 150g<br>Bonde de chèvre | Neuchatel 200g<br>St Nectaire 200g<br>Galet D'Albâtre<br>Tome Chèvre Brebis 300g<br>Comté 12 mois env. 300g<br>Roquefort Petite Cave G. COULET env. 200g<br>Tome du petit Frévilais env. 250g<br>Brie de Meaux env 300g |

## Fromages brebis chèvre et vache

| 6 - 8 pers    Poids : env. 0,85 Kg<br>Prix env. 20€50 <b>N°10</b>                                   | 10 - 15 Pers.    Poids : env. 1,1 Kg<br>Prix env. 30€00 <b>N°11</b>  | 20 - 25 perso    Poids : env. 2,00 Kg<br>Prix env. 46€00 <b>N°12</b>  |
|---|--|---|
| Tome d'Estaing" brebis Larzac" 250g<br>Bonde de chèvre<br>Neufchatel<br>Persillé de chèvre env.200g | Brebis Montagne "pyrénéee" env. 250g<br>Buche de Chèvre<br>Vieux Honfleur 200g<br>Roquefort Petite Cave G. COULET env. 200g<br>Abondance env. 250g | Brebis Montagne env 250g<br>Buche de chèvre<br>Paysanne env. 250g<br>Persillé de Chèvre env. 200g<br>1 Pont l'Evêque<br>Abondance env. 250g<br>Camembert Pré St Jean<br>Neufchatel au Lin |

## Votre Composition

**VOTRE NOM et Tel. :**

Date de l'enlèvement:

Lieux de l'enlèvement:

Vous pouvez ajouter ou supprimer des fromages

**Venez nous voir ou appelez-moi au 06 46 05 46 00 ou Mail "localattitude76@gmail.com" pour un plateau sur mesure...**

**Liste nos marchés :** **Lundi:** Cany Barville **Mercredi:** Yvetot et Gonnevillle la mallet **Jeudi:** Montivilliers

**Vendredi:** Fauville-en-Caux et Notre Dame de Gravenchon **l'après midi** à PALUEL chez Nicolas Lelaumier

**Samedi:** Yvetot et St Romain de Colbosc **Dimanche:** Luneray