

Nom :
 Prénom :
 Adresse :

 Numéro de Tel :
 Commande pour le :/...../.....
 Nombre de convives :

Bon de commandes

**A déposer à la boutique au plus tard
 Le mercredi 20/12 ou le mercredi 27/12 avant midi**

Fromages lait de vache

	Prix	Quantité
Abondance AOP	29,90€ le kilo	
Brie de Meaux AOP	22,90€ le kilo	
Brillat Savarin	26,90€ le kilo	
Camembert AOP	6,80€ la pièce	
Cantal entre-deux AOP	16,90€ le kilo	
Cheddar Montgomery AOP	49,00€ le kilo	
Comté 18 mois d'affinage AOP	29,40€ le kilo	
Crèmeux de Bourgogne à la truffe	11,50€ la pièce	
Curé nantais 200g	6,60€ la pièce	
Demi Pont l'Evêque AOP	4,40€ la pièce	
Demi Timanoix (affiné à la liqueur de noix)	6,50€ la pièce	
Emmental de Savoie IGP	23,80€ le kilo	
Epoisses AOP 250g	11,90€ la pièce	
Fourme d'Ambert AOP	20,70€ le kilo	
Gouda à la truffe	32,50€ le kilo	
Langres AOP 180g	5,60€ la pièce	
Livarot AOP 200g	6,90€ la pièce	
Morbier AOP	21,60€ le kilo	
Munster AOP	27,60€ le kilo	
Saint Marcellin 70g	3	
Saint Nectaire fermier AOP	24,60€ le kilo	
Salers AOP	34,20€ le kilo	
Stilton cheese AOP	41,40€ le kilo	
Tête de moine AOC	38,90€ le kilo	
Tomme de Gévezé	22,50€ le kilo	
Tomme de montagne à l'ail des ours	21,95€ le kilo	
Tomme fermière de Savoie	25,90€ le kilo	
Vacherin Haut Doubs AOP	14,85€ la pièce (petit modèle)	

*Nous dégageons toute responsabilité en cas de rupture de stocks chez nos fournisseurs.

**Prévoir 60 à 80 g de fromage par convive en fin de repas

Fromages lait de brebis et chèvre

Bonde de Sologne cendrée 180g	6,30€ la pièce	
Fleur de Sologne 75g	3,70€ la pièce	
L'Estaing du Larzac	36,60€ le kilo	
Ossau Iraty AOP fermier	35,70€ le kilo	
Pérail des Cabasses 150g	5,80€ la pièce	
Persillé de chèvre fermier	35,50€ le kilo	
Roquefort Carles AOP	43,30€ le kilo	
Sainte Maure AOP 250G	8,90€ la pièce	
Selles sur Cher AOP	5,70€ la pièce	

Beurres

	Prix	Quantité
à l'huile d'olive citronnée 125g	3,50€ la plaquette	
Beurre à l'oignon rose de Roscoff 125g	3,75€ la plaquette	
Beurre à la vanille 125g	4,20€ la plaquette	
Beurre ail & fines herbes 125g	3,50€ la plaquette	
Beurre au chocolat 125g	4,20€ la plaquette	
Beurre au piment d'Espelette 125g	3,75€ la plaquette	
Beurre au sarrasin 125g	3,50€ la plaquette	
Beurre au sel fumé 125g	3,50€ la plaquette	
Beurre au yuzu 125g	3,75€ la plaquette	
Beurre aux algues 125g	3,50€ la plaquette	
Beurre demi-sel 125g	2,30€ la plaquette	
Beurre demi-sel 250g	4,60€ la plaquette	
Beurre demi-sel en petit pot individuel de 20g	0,75€ la pièce	
Beurre doux 125g	2,30€ la plaquette	

*Nous dégageons toute responsabilité en cas de rupture de stocks chez nos fournisseurs.

**Prévoir 60 à 80 g de fromage par convive en fin de repas

Produits de fêtes

	Prix	Quantité
BRISURES DE TRUFFE 12,5G	12,90 €	
CAVIAR STURIA "ORIGIN" 15G	29 €	
CAVIAR STURIA "ORIGIN" 30G	58 €	
CAVIAR STURIA "OSCIETRE" 10G	22 €	
CAVIAR STURIA "OSCIETRE" 15G	32 €	
MACARONS (réglotte de 10)	9,95 €	
SAUMON FUME SUPERIEUR (4 tranches) Origine Ecosse	9,80 €	

Desserts - Nous appeler pour les parfums

	Prix	Quantité
1200ml (8 parts)	27,50 €	
Bûche glacée 900ml (6 parts)	22,50 €	
Bûche sorbet mangue/citron vert (sans lactose) 8 à 10 pers.	23,50 €	
Crème glacée avec alcool (pot de 500ml)	9,90 €	
Crème glacée bio (pot de 500ml)	9,00 €	
Crème glacée bio (pot de 850ml)	15,00 €	
Omelette norvégienne (8 à 10 personnes)	22,50 €	
Tarte citronnée (8 à 10 personnes)	19,50 €	

*Nous dégageons toute responsabilité en cas de rupture de stocks chez nos fournisseurs.

**Prévoir 60 à 80 g de fromage par convive en fin de repas