

LES FROMAGES A LA COUPE




Fromage de vache	€/TTC/pce	Quantité
Beurre 250g	2,3	
Brillat Savarin env 500g	1/2 =4,80 Entier =9,60	
Crème épaisse 20cl	1,74	
Fromages blancs 100gx4	2,6	
Fromages blancs 100gx12	6,2	
Gratte paille env 350g	1/2= 3,77 Entier= 7,54	
Monfrinaud env 80g	x1 =1,25 x3 =3,30	
Mont d'or 400g	9,6	
Oeufs catégorie 1 - Plein air	les 6 = 2,20	
Saint Félicien env 180g	3,2	
Tome fourrée noix env 100g	6,07	
Tome fourrée noisette env 100g	6,07	
Tome fourrée olive env 100g	6,07	
Tome fourrée piment d'espelette env 100g	6,07	
Tome fourrée truffe env 100g	6,99	
Fromage de vache	€TTC/kg	Quantité
Abondance fermier AOP	24,54	
Bagoss	48	
Beaufort d'été	29,75	
Bleu crémeux Beauté	11,8	
Bleu de termignon	29,9	
Bleu du vercors Sassenage AOP	14,8	
Brie de Nangis	14,95	
Comté 6/8 mois d'affinage	16,55	
Comté 12/14 mois d'affinage	18,95	
Comté maxim's 24 mois	24,31	
Emmental de Savoie	9,98	
Gouda Pesto ail et tomate	21,8	
Gouda Pesto Basilic	21,8	
Gourgandinette Nature env 700g	11,15	<input type="checkbox"/> 1/4 <input type="checkbox"/> 1/2 <input type="checkbox"/> entier
Gourgandinette aromatisée env 700g Chataigne - Noix - Herbes de provence Poivre- Ail des ours	12,4	<input type="checkbox"/> 1/4 <input type="checkbox"/> 1/2 <input type="checkbox"/> entier
Gorgonzola cuillère	19,8	
Gruyere suisse	26,16	
Mimolette extra vieille	23,50	
Monfinoise	11,15	
Monfinoise affinage long	12,15	
Morbier affinage 100 jours	16,15	
Parmesan	28,35	
Reblochon fermier Paccard env 500g	21,60	
Tome aux 7 fleurs	12,40	
Tome du chef	12,40	
Tome frottée à la bière	12,40	
Tome frottée au beaujolais	12,40	
Séchons de vache (rouleau de 3)	13,95	

Fromage de bufflonne	€TTC/pce	Quantité
Camembert Bufala env 250g	5,30	
Fromage de chèvre	€/TTC/pce	Quantité
Camembert-au-lait-de-chevre (italien)	8,10	
Chèvre fermier env 50g	2,35	
Banon AOP env 100g	6,47	
Bouygnette romarin env 150g	4,85	
Briquette domino env 170g	4,35	
Bonde de chevre env 220g	5,08	
Buchette fermiere cendrée env 100g	4,80	
Cœur d'alvignac env 100g	3,20	
Cœur du Berry cendré env 170g	3,95	
Cœur du Berry aux fleurs env 170g	5,18	
Feuille de chèvre env 120g	3,98	
Mothais sur feuille env 150g	5,16	
Taupinette mi cendrée env 180g	4,55	
Tomette aux baies et à l'huile env 100g	3,91	
Trèfle cendré env 180g	5,26	
Fromage de chèvre	€TTC/kg	Quantité
Bleu de chèvre BIO	33,71	
Bouchons apéro	23,76	
Séchons de chèvre (rouleau de 3)	19,89	
Tomette de montagne env 700g	19,35	<input type="checkbox"/> 1/4 <input type="checkbox"/> 1/2 <input type="checkbox"/> entier
Fromage de brebis	€TTC/kg	Quantité
Crottin de brebis env 50g	2,45 pièce	
Galédou env 200g	3,50 pièce	
Bleu de brebis - Régalis	24,90	
Tome Brebis / Chèvre Méli Mélo	24,10	
Tome Napoléon	26,20	
Roquefort Vieux Berger	32,65	
Miel de St Geoire en Valdaine €/TTC/pce		
Miel de Ronce 500g	9,80	
Miel de Montagne - Fleurs 500g	8,30	

Fondue		
fondue Beauté	5,30€/pers	
Charcuterie €/TTC/pce		
Saucisson	x1= 3,31 x3=9,20 x5=15	
Terrines	x1= 5,85 x3= 15	
Carré de porc fumé	20,11/kg	
Filet mignon fumé	29,49/kg	

Les Raclettes		
Prix au kg	Tranche	Plateau
La grisée au vin blanc	12.80	15.80
La grisée poivre		
La grisée moutarde		
La grisée ail des ours		
La grisée piment		
La grisée fumée		
La grisée truffée	29.70	32.70
La grisée chevre	19.35	23.35

Plateau Raclette		
4 personnes = 1 kg 4 sortes au choix A partir de 17.80€		Quantité:

Les Plateaux de Fromages		Quantité
Morceaux entiers 6 personnes (420g) 17€		
Portions prédecoupées 6 personnes (420g) 19.10 €		
Apéro 6 personnes 19.10 €		
Repas tout fromages 4 personnes (1kg) 35.20 €	