

marguerite

Crèmerie / épicerie fine



Afin de réussir vos repas de fêtes de fin d'année, Marguerite vous propose plusieurs formules de plateaux de fromages, planches apéritives fromages & charcuteries, sans oublier les plateaux raclette!

PLATEAU MONTBÉLIARDE

4 - 6 PERSONNES **19.90€**

Saint-Henri au thym (chèvre)
Appenzeller d'alpage
Saint-Nectaire fermier
Brie de Meaux
Fourme de Montbrison

PLATEAU ABONDANCE

6-8 PERSONNES **28€**

Tricorne cendré (chèvre)
L'Étivaz d'alpage
Taleggio
Tomme de Lozac (brebis)
Blue Shropshire

PLATEAU PIE NOIRE

8-12 PERSONNES **34€**

Crottin des Alpines au poivre (chèvre)
Comté d'alpage 30 mois
Bethmale fermier
Toma corsica (brebis)
Langres fermier
Roquefort (brebis)

Ouverture tous les jours

pendant les fêtes à l'exception du 25, 26 décembre et 1^{er} et 2 janvier 2021.

PLATEAU APÉRITIF GOURMAND

5€ / PERSONNE

3 fromages + 2 charcuteries.

PLATEAU APÉRITIF DINATOIRE

7€ / PERSONNE

3 fromages + 3 charcuteries.

PLATEAU RACLETTE

9.50€ / PERSONNE

Raclette fermière, Raclette fumée,
Morbier, Jambon Serrano 14 mois,
Pancetta, Saucisson de Salamanque,
Jambon blanc fermier d'Auvergne.

En option: Bleu de Gex et Jambon blanc truffé (+0,50€).

PLATEAU RACLETTE DÉCOUVERTE

10,90€ / PERSONNE

Fontina d'alpage, Tomme Boudane,
Bethmale fermier, Jambon Serrano 14 mois,
Pancetta, Saucisson de Salamanque, Jambon blanc fermier d'Auvergne.

En option: Jambon blanc truffé (+0,50€).

FAITES VOS RÉSERVATION !

par téléphone - 02 96 65 81 78

par mail - cremerie.marguerite@gmail.com

ou via facebook - [@cremerie.marguerite](https://www.facebook.com/cremerie.marguerite)

Afin de vous assurer un service optimal, merci de réserver avant le **21 décembre pour vos commandes du 24 décembre**; Et avant le **28 décembre pour vos commandes du 31 décembre**.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sur les plateaux de fromages en cas de rupture sur les références indiquées.

marguerite

Crèmerie / épicerie fine



Afin de réussir vos repas de fêtes de fin d'année, Marguerite vous propose plusieurs formules de plateaux de fromages, planches apéritives fromages & charcuteries, sans oublier les plateaux raclette!

PLATEAU MONTBÉLIARDE

4 - 6 PERSONNES **19.90€**

Saint-Henri au thym (chèvre)
Appenzeller d'alpage
Saint-Nectaire fermier
Brie de Meaux
Fourme de Montbrison

PLATEAU ABONDANCE

6-8 PERSONNES **28€**

Tricorne cendré (chèvre)
L'Étivaz d'alpage
Taleggio
Tomme de Lozac (brebis)
Blue Shropshire

PLATEAU PIE NOIRE

8-12 PERSONNES **34€**

Crottin des Alpines au poivre (chèvre)
Comté d'alpage 30 mois
Bethmale fermier
Toma corsica (brebis)
Langres fermier
Roquefort (brebis)

Ouverture tous les jours

pendant les fêtes à l'exception du 25, 26 décembre et 1^{er} et 2 janvier 2021.

PLATEAU APÉRITIF GOURMAND

5€ / PERSONNE

3 fromages + 2 charcuteries.

PLATEAU APÉRITIF DINATOIRE

7€ / PERSONNE

3 fromages + 3 charcuteries.

PLATEAU RACLETTE

9.50€ / PERSONNE

Raclette fermière, Raclette fumée,
Morbier, Jambon Serrano 14 mois,
Pancetta, Saucisson de Salamanque,
Jambon blanc fermier d'Auvergne.

En option: Bleu de Gex et Jambon blanc truffé (+0,50€).

PLATEAU RACLETTE DÉCOUVERTE

10,90€ / PERSONNE

Fontina d'alpage, Tomme Boudane,
Bethmale fermier, Jambon Serrano 14 mois,
Pancetta, Saucisson de Salamanque, Jambon blanc fermier d'Auvergne.

En option: Jambon blanc truffé (+0,50€).

FAITES VOS RÉSERVATION !

par téléphone - 02 96 65 81 78

par mail - cremerie.marguerite@gmail.com

ou via facebook - [@cremerie.marguerite](https://www.facebook.com/cremerie.marguerite)

Afin de vous assurer un service optimal, merci de réserver avant le **21 décembre pour vos commandes du 24 décembre**; Et avant le **28 décembre pour vos commandes du 31 décembre**.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sur les plateaux de fromages en cas de rupture sur les références indiquées.