

marguerite

MONTBÉLIARDE

23€

4-5 PERSONNES

Saint-Henri au thym (chèvre)
Appenzeller d'alpage
Saint-Nectaire fermier
Camembert d'abbaye
Fourme d'Ambert fermière

RACLETTE 10.50€/PERSONNE

Raclette nature, Raclette fumée,
Morbier, Bleu de Gex, Jambon Serrano,
Pancetta, Saucisson de Salamanque,
Jambon blanc fermier d'Auvergne.

En option: Raclettes suisses Poivre,
Ail des ours et/ou Vin blanc (+0,60€);
Jambon blanc truffé (+0,50€)

ABONDANCE

35€

6-8 PERSONNES

Mothais-sur-feuille fermier (chèvre)
L'Étivaz d'alpage
Munster fermier
Tomme de Lozac (brebis)
Brie au poivre de Kampot

RACLETTE SUISSE 12€/PERSONNE

Ail des ours, Poivre, Vin blanc,
Jambon Serrano, Pancetta,
Saucisson de Salamanque,
Jambon blanc fermier d'Auvergne.

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

PIE NOIRE

40€

8-10 PERSONNES

Tricorne cendré (chèvre)
Beaufort d'alpage
Tomme Boudane
Ardi Gasna fermier (brebis)
Langres fermier
Bleu d'Auvergne

COCKTAIL

70€

8-10 PERSONNES

Farandole de fromages, charcuteries,
crudités et sauce maison.

AUBRAC

59€

ENVIRON 15 PERSONNES

Sainte-Maure de Touraine (chèvre)
Comté d'alpage 30 mois
Taleggio
Boule du Berger (brebis)
Roquefort (brebis)
Brillat-Savarin à la truffe

MONTBÉLIARDE

23€

4-5 PERSONNES

Saint-Henri au thym (chèvre)
Appenzeller d'alpage
Saint-Nectaire fermier
Camembert d'abbaye
Fourme d'Ambert fermière

RACLETTE 10.50€/PERSONNE

Raclette nature, Raclette fumée,
Morbier, Bleu de Gex, Jambon Serrano,
Pancetta, Saucisson de Salamanque,
Jambon blanc fermier d'Auvergne.

En option: Raclettes suisses Poivre,
Ail des ours et/ou Vin blanc (+0,60€);
Jambon blanc truffé (+0,50€)

ABONDANCE

35€

6-8 PERSONNES

Mothais-sur-feuille fermier (chèvre)
L'Étivaz d'alpage
Munster fermier
Tomme de Lozac (brebis)
Brie au poivre de Kampot

RACLETTE SUISSE 12€/PERSONNE

Ail des ours, Poivre, Vin blanc,
Jambon Serrano, Pancetta,
Saucisson de Salamanque,
Jambon blanc fermier d'Auvergne.

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

PIE NOIRE

40€

8-10 PERSONNES

Tricorne cendré (chèvre)
Beaufort d'alpage
Tomme Boudane
Ardi Gasna fermier (brebis)
Langres fermier
Bleu d'Auvergne

COCKTAIL

70€

8-10 PERSONNES

Farandole de fromages, charcuteries,
crudités et sauce maison.

AUBRAC

59€

ENVIRON 15 PERSONNES

Sainte-Maure de Touraine (chèvre)
Comté d'alpage 30 mois
Taleggio
Boule du Berger (brebis)
Roquefort (brebis)
Brillat-Savarin à la truffe

À VOS RÉSERVATION !

02 96 65 81 78
06 35 60 13 71

À VOS RÉSERVATION !

02 96 65 81 78
06 35 60 13 71

Afin de vous assurer
un service optimal,
merci de réserver
avant le 18 décembre
pour vos commandes
du 24 décembre;
Et avant le 26 décembre
pour celles du 31 décembre

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

Ouverture tous les jours pendant les fêtes, à l'exception
des 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024.

Ouverture tous les jours pendant les fêtes, à l'exception
des 25 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024.

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