

marguerite

MONTBÉLIARDE 25€

4-5 PERSONNES

Crottin au poivre de Kampot (chèvre)
Appenzeller d'alpage
Tomme de Savoie au génépi
Brie de Meaux
Bleu du Vercors-Sassenage fermier

ABONDANCE 34€

6-8 PERSONNES

Crottin au combawa (chèvre)
Gruyère suisse d'alpage
Taleggio
Boule du berger de l'Aveyron (brebis)
Brie à la truffe maison

PIE NOIRE 42€

8-10 PERSONNES

Mothais-sur-feuille (chèvre)
Comté d'alpage 15 mois
Tomme de Savoie affinée au foin
Tomme de Lozac (brebis)
Langres fermier
Roquefort

AUBRAC 58€

ENVIRON 15 PERSONNES

Sainte-Maure de Touraine (chèvre)
Comté d'alpage 30 mois
Munster fermier
Ardi Gasna fermier (brebis)
Blue Shropshire
Brillat-Savarin à la truffe

RACLETTE 10.90€/PERSONNE

Raclette nature, Raclette fumée,
Morbier, Serrano 14 mois, Jambon blanc
tradition, Pancetta,
Saucisson de Salamanque.

En option, au choix: Raclettes Poivre, Sarriette,
Ail des ours, Foin, Bleu de Gex (+0,60€);
Jambon blanc truffé (+0,50€)

APÉRO PRESTIGE 12€/PERSONNE

Assortiment de nos plus belles pièces
de fromages et charcuteries
(notamment Beaufort d'alpage, Manchego
à la truffe, Toma Corsica, Speck de boeuf
Angus, Jambon ibérique 24 mois...)

COCKTAIL 70€

8-10 PERSONNES

Farandole de fromages, charcuteries,
crudités et sauce maison.

*Nos plateaux apéritif-dinatoires
sont aussi disponibles. Demandez-nous !*

À VOS RÉSERVATION !

02 96 65 81 78
06 37 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 2024 et 1^{er} janvier 2025.

marguerite

MONTBÉLIARDE 25€

4-5 PERSONNES

Crottin au poivre de Kampot (chèvre)
Appenzeller d'alpage
Tomme de Savoie au génépi
Brie de Meaux
Bleu du Vercors-Sassenage fermier

ABONDANCE 34€

6-8 PERSONNES

Crottin au combawa (chèvre)
Gruyère suisse d'alpage
Taleggio
Boule du berger de l'Aveyron (brebis)
Brie à la truffe maison

PIE NOIRE 42€

8-10 PERSONNES

Mothais-sur-feuille (chèvre)
Comté d'alpage 15 mois
Tomme de Savoie affinée au foin
Tomme de Lozac (brebis)
Langres fermier
Roquefort

AUBRAC 58€

ENVIRON 15 PERSONNES

Sainte-Maure de Touraine (chèvre)
Comté d'alpage 30 mois
Munster fermier
Ardi Gasna fermier (brebis)
Blue Shropshire
Brillat-Savarin à la truffe

Ouverture tous les jours pendant les fêtes, à l'exception
des 25 décembre 2024 et 1^{er} janvier 2025.

RACLETTE 10.90€/PERSONNE

Raclette nature, Raclette fumée,
Morbier, Serrano 14 mois, Jambon blanc
tradition, Pancetta,
Saucisson de Salamanque.

En option, au choix: Raclettes Poivre, Sarriette,
Ail des ours, Foin, Bleu de Gex (+0,60€);
Jambon blanc truffé (+0,50€)

APÉRO PRESTIGE 12€/PERSONNE

Assortiment de nos plus belles pièces
de fromages et charcuteries
(notamment Beaufort d'alpage, Manchego
à la truffe, Toma Corsica, Speck de boeuf
Angus, Jambon ibérique 24 mois...)

COCKTAIL 70€

8-10 PERSONNES

Farandole de fromages, charcuteries,
crudités et sauce maison.

*Nos plateaux apéritif-dinatoires
sont aussi disponibles. Demandez-nous !*

À VOS RÉSERVATION !

02 96 65 81 78
06 37 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.