Joyeuses fêtes à tous!

Nom:

Téléphone:

Date & heure de retrait:

LA FORMULE GOURMANDE

Pour les palais curieux et généreux

	En 3 fromages
28€ de 3 à 5 personnes	*Chèvre* *Brillat savarin* *Tomme aux fleurs*
	En 5 fromages
37€ de 6 à 8 personnes	*Bleu d'Auvergne* *Tomme papillon*
	En 7 fromages
61 € de 9 à 15 personnes	*Taleggio* *Livarot*

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Pour assurer une qualité optimale: la prise de commande s'effectuera du 20 novembre jusqu'au 19 décembre inclus

Journées Continues

Le 23 et 30 décembre de 9h à 19h
Le 24 décembre et 31 décembre de 9H à 16H

Fermé le 25 décembre 2026 ainsi que le 1er janvier 2027

**Liste des fromages susceptible d'être modifiée selon les arrivages*

LA FORMULE FESTIVE

Pour les grandes occasions et les amateurs d'exception

	En 3 fromages
28€ de 3 à 5 personnes	*Chèvre* *Barisien truffé* *Comté 24 mois*
	En 5 fromages
38€ de 6 à 8 personnes	*Fourme d'Ambert* *Casgui Di Pecura*
	En 7 fromages
62€ de 9 à 15 personnes	*Moelleux Du Revard* *Appenzeller*

*Pour vos fêtes de fin d'année l'Atelier du Fromage vous propose divers plateaux****

Géraldine Autret
L'ATELIER DU FROMAGE

latelierdufromagelemans

L'atelier du Fromage

02.43.82.89.17

A vous de choisir...

**Nos formules ont toutes le plateau inclus*
**Décoration incluse: confiture, fruits, noix...*
**Chaque formule comprend 70 à 80g de fromage par personne*

Ne pas jeter sur la voie publique

VOTRE FORMULE PERSONNALISEE

A vous de faire votre choix parmi les fromages ci-dessous

28€ en 3 fromages/38€ en 5 fromages/ 58€ en 7 fromages
supplément de 3€ si fromage truffé

- ☐ *Chèvre*
- ☐ *Brie de Meaux*
- ☐ *Camembert*
- ☐ *Tomme aux fleurs*
- ☐ *Comté 18 mois*
- ☐ *Saint-Nectaire*
- ☐ *Moelleux cu Revrad*
- ☐ *Ossau Iraty*
- ☐ *Roquefort*
- ☐ *Fourme d'Ambert*
- ☐ *Barissien Truffé*
- ☐ *Moelleux du Revard Truffé*