

Fromage de CHEVRE au lait cru entier respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique

Indiquer pour chaque livraison choisie la quantité désirée dans chaque case		Prix	07-mai	22-mai	05-juin	19-juin	03-juil	17-juil	31-juil	11-sept	25-sept	09-oct	
Crottin (180 gr au démoulage)	frais	3,00 €											
	mi-affiné	3,00 €											
	affiné	3,00 €											
Crottin frais enrobés d'épices et d'aromates (180 gr au démoulage)	poivre	3,10 €											
	ail et fines herbes	3,10 €											
	Indien: graines de pavot, curry, sel, menthe, poivre noir	3,10 €											
	Epicé: poivron rouge, échalote, graines de moutarde, poivre, ail, paprika, sel	3,10 €											
	Oriental :oignon, poivron rouge, origan, cumin, piment doux, herbes de Provence, poivre, piment	3,10 €											
	Grec: oignon, poivron, ail, ail des ours, persil	3,10 €											
	Oignon coloré: oignon, ail, paprika, poivron rouge, raifort, gingembre	3,10 €											
Bûche (360 gr au démoulage)	fraîche	6,00 €											
	mi-affinée	6,00 €											
	affinée	6,00 €											
Fromage frais à tartiner (barquette de 180gr)	nature sans sel	3,20 €											
	nature avec sel	3,20 €											
	ail/fines herbes	3,20 €											
Produits laitiers	Faisselle 500 gr	3,00 €											
	Fromage blanc 500 gr	3,70 €											
Total de chaque Panier													Je dois

Une commande ponctuelle est possible au cours de l'année, il suffit de nous prévenir 2 jours avant la livraison

Producteurs : GAEC Pampilles et Cabrioles La croix trinchant 22400 PLANGUENOUAL contact@pampillesetcabrioles.fr

Camille THEPAULT (06 17 07 47 50) Benjamin RAISON (06 37 15 93 66) 1 chèque à l'ordre de GAEC Pampilles et Cabrioles ou 3 chèques

Mai:.....€ Chèque n°..... juin:€ Chèque n°..... Juillet:€ Chèque n°.....

Date et signature