

**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	23-oct	06-nov	20-nov	4 dec	18 dec
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 €					
<b>Total de chaque Panier</b>							

**Je dois**

Une commande ponctuelle est possible au cours de l'année, il suffit de nous prévenir 2 jours avant la livraison Chèque à l'ordre de: GAEC Pampilles et Cabrioles

Camille THEPAULT (06 17 07 47 50) Benjamin RAISON (06 37 15 93 66) La croix trinchant 22400 PLANGUENOUAL [contact@pampillesetcabrioles.fr](mailto:contact@pampillesetcabrioles.fr)

Nom : ..... Prénom : ..... Date et signature