

**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	22-octobre	05-novembre	19-novembre	03-décembre	17-décembre
Crottin (135 gr au démoulage)	frais	2,50 €					
	mi-affiné	2,50 €					
	affiné	2,50 €					
Crottin frais enrobés d'épices et d'aromates (135 gr au démoulage)	échalote	2,90€					
	Poivre	2,60 €					
	ail et fines herbes	2,60 €					
	Indien: graines de pavot, curry, sel, menthe, poivre noir	2,60 €					
	Epicé: poivron rouge, échalote, graines de moutarde, poivre, ail, paprika, sel	2,60 €					
	Oriental :oignon, poivron rouge, origan, cumin, piment doux, herbes de Provence, poivre, piment	2,60 €					
	Grec: oignon, poivron, ail, ail des ours, persil	2,60 €					
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 400 gr	3,10€					
<b>Total de chaque Panier</b>							<b>Je dois</b>

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