

Fromage de CHÈVRE 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	27/10	10/11	24/11	08/12	22/12				
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 €									
	Oignon coloré: oignon, ail, paprika, poivron rouge, raifort, gingembre	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€									
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 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

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