

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

Nom : ..... Prénom : ..... Date ----- Signature :

Indiquer pour chaque livraison choisie la quantité désirée dans chaque case		Prix	23/03	06/04	20/04	04/05	18/05	01/06	15/06	29/06	13/07
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	3,50€									
<b>Total de chaque Panier</b>											
Chèque(s) à l'ordre de GAEC Pampilles et Cabrioles		Total Général :			Chèque 1 :			Chèque 2 :			

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

Chèque(s) à l'ordre de : GAEC Pampilles et Cabrioles