

Abonnement Fromage

Automne 2021

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	24/08	07/09	21/09	05/10	19/10	02/11	16/11	30/11
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€								
	Yaourt 400g	2,80€								
Viande de Cabri	Au choix : Rillettes ou Pâté (Piment Espelette ou Herbes Provence) 180 gr	6,00€								
Savon	Au lait de chèvre	6,00€								
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