

Abonnement Fromage

Printemps-Eté 2022

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	29/03	19/04	10/05	17/05	31/05	14/06	28/06	12/07	26/07
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 €									
	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 €									
	Mexicain : poivron, piment doux, tomate, oignon, ail, sel, herbes de Provence, poivre	2,60 €									
	Bambins : oignon, pavot, tomate	2,60€									
Jardin des saveurs : oignon, ail, tomate, poivre, persil, ciboulette	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											
Chèque(s) à l'ordre de: GAEC Pampilles et Cabrioles		Chèque 1 :				Chèque 2 :					

Je dois

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

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 : Signature :