

Abonnement Fromage

Automne 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	23/08	06/09	20/09	04/10	18/10	02/11	15/11	29/11
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 €								
	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 :