



BON DE COMMANDE

Date :

Heure :

Lieu :

NOM :

Tel. :

NORMANDIE							
Crèmerie	Unité	Prix	Quantité	Fromages et desserts lactés	Unité	Prix	Quantité
Beurre Doux / Demi-sel	250 g	3,90 €		Angélus de la Mer - chapelure, persil estragon, ciboulette	au Kg	25,90 €	
Beurre Salé 5% - à la coupe	au Kg	15,90 €		Bleu de Saint Jean	Au Kg	23,90 €	
Crème Fermière	50 cl	4,70 €		Brique de Chèvre	200g	5,00 €	
Crème Fermière	25 cl	2,60 €		Buchette de Chèvre	200g	5,00 €	
Yaourt Citron	x4	2,30 €		Camembert - "Le 5 Frères"	250g	5,20 €	
Yaourt Fruits - Confiture - "bi-couche"	x4	2,60 €		Camembert - Le Gaslonde - à la coupe	au Kg	26,90 €	
Yaourt Nature	x4	2,00 €		Camembert - Le Gaslonde - affiné au Calvados	au Kg	29,90 €	
Yaourt Vanille	x4	2,30 €		Camembert d'Elodie	250g	4,30 €	
Produits Locaux - Epicerie	Unité	Prix	Quantité	Camembert Pâquerette	250g	3,70 €	
Cidre Brut ou Doux	75 cl	4,50 €		Carré Fécampois	Pièce	5,90 €	
Confiture de Fraises	300g	4,90 €		Crème Dessert - Caramel ou Chocolat	x2	1,70 €	
Confiture de Framboises	300g	4,90 €		Crèmeux du Mont Saint Michel	220g	5,90 €	
Gelée de Cidre	105g	3,90 €		Crottin ciboulette / poivre / fleurs - Chèvre	120g	2,70 €	
Gelée de Groseilles	300g	4,90 €		Crottin frais - Chèvre	120g	2,50 €	
Gelée de Pommes	300g	4,90 €		Crottin sec - Chèvre	80g	2,50 €	
Jus de Pomme - Framboise ou Cassis ou Rhubarbe	1 L	4,30 €		Faisselle de Chèvre	400g	3,90 €	
Pétillant Pomme	75 cl	5,90 €		Fromage Blanc - Campagne / Caillé	au Kg	6,50 €	
Pétillant Pomme Framboise	75 cl	5,90 €		Fromage Blanc - Lissé / Onctueux	au Kg	6,50 €	
Jus de Pomme	1 L	4,30 €		Galet de la Côte d'Albâtre - Chèvre	160g	4,50 €	
Vinaigre de Cidre	0,5 L	4,90 €		Gouda Normand - Fenugrec	au Kg	21,90 €	
Biscuits - Cooki'llère	180g	4,10 €		Gouda Normand - Nature	au Kg	19,90 €	
Biscuits - Crousty des Champs	160g	4,10 €		Gouda Normand - Orties	au Kg	21,90 €	
Biscuits - Diamands Vanille - Chocolat	200g	4,10 €		Gouda Normand - Tomates séchées	au Kg	21,90 €	
Biscuits - Fleurs de lin	230g	4,10 €		La Petite Bonde - Chèvre	200g	4,50 €	
Meringues Nature, amandes et chocolat	75g	4,10 €		Le P'tit Havrais	180g	4,50 €	
Sablés - Pépites Caramel au beurre salé d'Isigny	190g	4,10 €		Le Vieux Honfleur - aux fines herbes	au Kg	25,90 €	
Sablés - Pur Beurre	200g	4,10 €		Livarot - à la coupe - au lait pasteurisé	au Kg	25,90 €	
Sablés - Saveur Pain d'épices	190g	4,10 €		Livarot Fermier - au lait cru	350g	7,90 €	
Biscuits - Très Chocolat	180g	4,10 €		Neufchâtel - Cœur Normand	200 g	2,50 €	
Tuiles aux amandes	155g	4,10 €		Neufchâtel - Cœur Normand	600 g	6,90 €	
Tuiles Coco	155g	4,10 €		Pont l'évêque - à la coupe - au lait pasteurisé	au Kg	24,90 €	
Farine Blanche Fermière - T60	700g	2,30 €		Pont l'évêque AOP - au lait cru	400 g	7,90 €	
Huile de Colza Fermière - Pressée à froid	1 L	8,50 €		Saint Martin - de Fréville	au Kg	19,90 €	
Pâtes Fermières - Coquillettes	600g	4,90 €		Saint Paulin - Abbaye Sainte Mère	au Kg	19,90 €	
Pâtes Fermières - Fusillis	300g	2,90 €		Tomme - "La Paysanne" - de Fréville	au Kg	20,90 €	
Pâtes Fermières - Pennes	400g	3,80 €		Tomme - Meuh'l Ail des ours	au Kg	25,90 €	
Œufs de plein air - Gros	x 6	2,30 €		Tomme - Meuh'l Saveurs du jardin	au Kg	25,90 €	
Œufs de plein air - Gros	x 12	4,50 €		Tomme au Lin	au Kg	23,90 €	
Miel de Normandie	500 g	9,00 €		Tomme de Chèvre - du Mesnil sous Jumièges	au Kg	29,00 €	
Miel de Normandie	au Kg	18,00 €		Tomme de Fréville	au Kg	19,90 €	
Chips - La 76 - 5 Baies	125g	2,50 €		Tomme de Normandie	au Kg	22,90 €	
Chips - La 76 - Nature ou Ondulée	125 g	2,30 €					
Chips - La 76 - Olives, persil, basilic	125g	2,50 €					
Chips - La 76 - Tomates séchées, fines herbes	125g	2,50 €					

FRANCE

Fromages	Unité	Prix	Quantité	Fromages	Unité	Prix	Quantité
Abondance	au Kg	26,90 €		Munster Fermier AOP - Le Rochesson	au Kg	24,90 €	
Beaufort d'été	au Kg	33,90 €		Pavé du Larzac - Brebis	150g	3,90 €	
Bleu d'Auvergne Fermier	au Kg	24,90 €		Persillé de Chèvre	au Kg	33,00 €	
Bleu de Gex	au Kg	23,90 €		Petit Cabécou - Chèvre	40g	0,90 €	
Brezain	au Kg	23,90 €		P'tit Basque - Brebis	au Kg	29,90 €	
Brie de Meaux	au Kg	22,90 €		Pyramide cendrée - Chèvre	180g	4,50 €	
Brie de Melun	au Kg	26,90 €		Raclette Crémère	au Kg	19,90 €	
Brillat Savarin	au Kg	24,90 €		Raclette au poivre ou fenugrec	au Kg	23,90 €	
Brique de Brebis à l'ail des ours	au Kg	29,90 €		Reblochon Fermier	au Kg	25,90 €	
Brique de Brebis au fenugrec	au Kg	29,90 €		Roquefort "La petite cave " - Brebis	au Kg	31,90 €	
Brique de Brebis au piment d'Espelette	au Kg	29,90 €		Roquefort "La vieille cave" - 12 mois - Brebis	au Kg	36,00 €	
Buche du Pilat	au Kg	17,90 €		Saint Marcellin - Sainte Colombe	80g	1,70 €	
Camembert "Pré Saint Jean" - AOC	250 g	4,90 €		Saint Nectaire Fermier	au Kg	24,90 €	
Chaource Fermier	250g	6,90 €		Salers	au Kg	25,90 €	
Cœur de Joux - Tomme "Type Comté"	au Kg	22,90 €		Soufflet au Comté	Pièce	2,30 €	
Comté - Gélinothe (env. 12-14 mois)	au Kg	27,90 €		Tomme au Cidre	au Kg	25,90 €	
Comté - Jeune (env. 6 mois)	au Kg	19,90 €		Tomme au Foin	au Kg	25,90 €	
Comté - Saut du Doubs (env. 24 mois)	au Kg	32,90 €		Tomme aux Fleurs	au Kg	29,90 €	
Comté - Saut du Doubs (env. 36 mois)	au Kg	36,00 €		Tomme aux Orties	au Kg	25,90 €	
Crottin de Chèvre "Lobélie" - Pétales de roses et violette	100g	2,70 €		Tomme de Brebis Montagne - Pyrénées	au Kg	28,90 €	
Délice de Chartreuse	au Kg	20,90 €		Tomme de Brebis/Vache - Pyrénées	au Kg	22,90 €	
Duo Royal - à la crème de truffe	au Kg	36,00 €		Tomme de Chartreuse	au Kg	19,90 €	
Emmental de Savoie	au Kg	22,90 €		Tomme de Chèvre - Poitou	au Kg	33,00 €	
Emmental du Jura	au Kg	16,90 €		Tomme de Chèvre - Pyrénées	au Kg	29,00 €	
Epoisses	au Kg	29,90 €		Tomme de Chèvre/Brebis - Pyrénées	au Kg	28,90 €	
Goutte Figue - Chèvre	150g	5,90 €		Tomme de Montagne - Savoie	au Kg	20,90 €	
Maroilles AOC - Fonné	au Kg	21,90 €		Tomme des Croquants - affinée à la liqueur de noix	au Kg	31,00 €	
Mimolette - Extra vieille - (env. 18 mois)	au Kg	28,90 €		Tomme d'Estaing - Brebis	au Kg	28,90 €	
Mimolette - Jeune	au Kg	18,90 €		Tomme Fraiche d'Aubrac	au Kg	21,90 €	
Moelleux du Revard	au Kg	29,90 €		Tomme Grise de Montagne - Jura	au Kg	20,90 €	
Mont D'Or - à la coupe	au Kg	20,90 €		Tommette "La Marotte" - Brebis	au Kg	28,90 €	
Mont D'Or - boîte (env. 400g)	au Kg	20,90 €		Tricorne cendré - Chèvre	130g	4,50 €	
Morbier Crémier	au Kg	20,90 €		Les Vins de la Cave de Jo' !	Unité	Prix	Quantité
Mozzarella - Mozza d'Oc	125g	3,90 €		"La Guerre des Bouchons" - Vin Blanc - Languedoc	75 cl	6,90 €	
Munster AOP - au cumin	au Kg	24,90 €		"L'Instant" - Vin Rouge - Sancerre	75 cl	10,00 €	



Toute l'équipe vous remercie
de votre confiance !

Des idées d'associations pour ... un bon plateau de fromage !

FROMAGES DE SEINE-MARITIME - 76		
Le 76.1 6-8 pers. - Poids : env. 600 g - Prix : env. 14 €	Le 76.2 10 - 15 pers. - Poids : env. 1.2 kg - Prix : env. 24 €	Le 76.3 20 - 25 pers. - Poids : env. 1.8 kg - Prix : env. 38 €
Cœur de Neufchâtel Crottin de chèvre Tomme - « La Paysanne » Le P'tit Havrais	Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » Carré Fécampois Buchette de chèvre Tomme - « La Paysanne » Meuh'l - Ail des Ours	Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » Cœur de Neufchâtel Galet d'Albâtre - chèvre cendré Crottin de chèvre Le P'tit Havrais Tomme - « La Paysanne » Meuh'l - Ail des ours
○	○	○
FROMAGES DE NORMANDIE		
Normand'un 6-8 pers. - Poids : env. 600 g - Prix : env. 14 €	Normand'eux 10 - 15 pers. - Poids : env. 1.2 kg - Prix : env. 24 €	Normand'... trois ! 20 - 25 pers. - Poids : env. 1.8 kg - Prix : env. 38 €
Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » ½ Livarot Fermier Tomme - « La Paysanne » Brique de chèvre	Cœur de Neufchâtel Livarot Fermier Gouda Normand <i>Nature, Tomates séchées, Orties ou Fenugrec</i> Tomme - « La Paysanne » Brique de chèvre	Camembert <i>d'Elodie</i> ou « 5 Frères » Cœur de Neufchâtel Galet d'Albâtre (chèvre cendré) Livarot Fermier Gouda Normand <i>Nature, Tomates séchées, Orties ou Fenugrec</i> Tomme - « La Paysanne » Le P'tit Havrais
○	○	○
FROMAGES DE FRANCE		
France 1 6-8 pers. - Poids : env. 600 g - Prix : env. 14 €	France 2 10 - 15 pers. - Poids : env. 1.2 kg - Prix : env. 24 €	France 3 20 - 25 pers. - Poids : env. 1.8 kg - Prix : env. 38 €
Camembert de Normandie Crottin de chèvre Comté Gélinotte (env. 12 mois) Bleu d'Auvergne	Cœur de Neufchâtel Buchette de chèvre Tomme de Montagne Abondance Fourme d'Ambert	Camembert de Normandie Livarot Fermier Galet d'Albâtre - chèvre cendré Comté Gélinotte Tomme de Brebis Montagne Rocquefort Beaufort d'été
○	○	○

*Le plaisir de choisir ... Composez avec vos fromages préférés !
Le plaisir de découvrir... Laissez faire notre équipe, pour joindre l'originalité aux saveurs !*

CONTACT : Vincent HARDOUIN - 06 46 05 46 00 - localattitude76@gmail.com