

BON COMMANDE *

Réf	Désignation	Saveur	Poids	Prix en €	Q	Total en €
1	Tomme fraîche (sous-vide, pour cuisiner)	Idéal pour préparer l'aligot et truffade.	250g	3,00		
2			500g	6,00		
3			750g	9,00		
4			1 kg	12,00		
5	Cantal "Entre deux cru"	Un incontournable de nos plateaux aux notes acidulées	250g	3,75		
6			500g	7,50		
7			750g	11,25		
8			1 kg	15,00		
9	Bleu d'Auvergne	Fromage à pâte persillée au goût pouvant être puissant	250g	4,25		
10			500g	8,50		
11			750g	12,80		
12			1 kg	17,00		
13	Fourme d'Ambert	Fromage à pâte persillée au goût légèrement fleurie	250g	4,25		
14			500g	8,50		
15			750g	12,80		
16			1 kg	17,00		
17	Salers	Envie de fromage plus affiné: fromage à pâte pressée à goût fleuri voir épicé.	250g	5,80		
18			500g	11,50		
19			750g	17,00		
20			1 kg	23,00		
21	Saint Nectaire (Fermier, affiné sur paille)	Le fromage emblématique d'Auvergne. Rond, tendre et généreux	1/4	8,25		
22			1/2	16,50		
23			1 pce(1,5kg)	33,00		
24						
25	Fil d'Or (Producteur du Mesnil-en-Vallée)	Fromage fumé à pâte filée Parfait au moment de l'aperitif (à effiler)	1pce (120g)	4,00		
26	Pavé d'Or (Producteur du Mesnil-en-Vallée)	Fromage fumé Parfait au moment de l'aperitif(à découper)	1pce (150g)	4,00		
27	Moza (Producteur du Mesnil-en-Vallée)	Mozzarella fermière, parfaite pour vos salades, pâtes, pizzas ou entrées.	1pce (150g)	3,00		
28	Raclette	On ne le présente plus.. (Peut être congelé)	250g	3,80		
			500g	7,60		
			750g	11,40		
			1 kg	15,20		
					Total	

* La part étant coupée à la main, le poids peut différer légèrement (+/- 50g)

Vos coordonnées

Nom et Prénom:.....

Adresse:.....

.....

.....

CP et Ville:

Téléphone:

Le règlement d'un montant de€

En espèce chèque (à l'ordre de APEL)

Les commandes seront
à retirer à l'école
du Mesnil-en-Vallée
la semaine 07
de 16 h 30 à 18 h 00
(date précisé selon livraison)

Organisée par l'APEL