



Fanny

06 70 43 14 99

Site internet : [aucomtebon.fr](http://aucomtebon.fr)

# Fêtes de fin d'année 2023

Cette année vous pouvez passer commande via ce formulaire ou directement sur notre site internet [aucomtebon.fr](http://aucomtebon.fr).

2 possibilités : **Fromages à la coupe** ou **Le plateau composé** !

Pour le retrait des commandes sur les marchés, vous serez prioritaires, merci de vous présenter directement au bout du stand, côté « œufs ». Attention, si vous optez pour un plateau composé, l'idéal est un retrait 24 h à l'avance...

D'avance, nous vous souhaitons de très bonnes fêtes !!!

La team Au Comté Bon

## Nos marchés :

- lundi 18/12 : Bénodet
- Mardi 19/12 : Loctudy
- Jeudi 21/12 et 28/12 : Pont-Croix et Pont L'Abbé
- Vendredi 22/12 et 29/12 : Fouesnant et Saint-Guérolé
- Samedi 23/12 et 30/12 : Quimper / Tréboul / Vente directe de 16h à 20h
- Dimanche 24/12 et 31/12 : La Forêt-Fouesnant

**! ATTENTION !** Pas de marché les 25 et 26/12 ainsi que le 1<sup>er</sup> et le 2/01.

## Bon de commande

Nom, Prénom : .....

N° de tél : .....

Lieu de retrait : .....

## Le Plateau fêtes 2023

Composition :

(env. 100g de fromages/pers.)

- Comté fruité
- Tomme de brebis



- Morbier
- Tomme au Fenugrec
- Bleu de gex ou Fromage frais de Brebis

Cochez votre choix :

- ◇ 6 personnes : 42 €
- ◇ 8 personnes : 55 €
- ◇ 10 personnes : 66 €
- ◇ De 11 à 25 personnes, 6.5 €/ personne : précisez le nombre de personnes : .....

## Fromage à la coupe

Cochez  
ou quantifiez

Budget (minimum 15 €) : .....Nbre de personnes : .....

**LAIT DE  
VACHE**

Comté 7 mois jeune	22.90€/kg	
Comté 14 mois fruité	29.90€/kg	
Comté 26 mois vieux	36.90 €/kg	
Comté 33 mois Hors d'âge	39.90€/kg	
Cantal entre deux et/ou Salers	29.90€/kg	
Brie de Melun	39.90€/kg	
Morbier	22.90€/kg	
Tomme du Jura	22.90€/kg	
Tomme à l'écorce de Genévrier	29.90€/kg	
Floranis	38.90€/kg	
Estive (entre Comté et Beaufort)	36.90€/kg	
Bleu de Gex	25.90€/kg	
Bleu de la Marre	25.90€/kg	
Bleu d'Auvergne	25.90€/kg	
Fourme d'Ambert	25.90€/kg	
Tomme Fenugrec / Ail des Ours ( <i>entourez</i> )	29.90€/kg	
Le Petit Saint Point	27.90€/kg	
Petit Mont D'or 13.50€/pièce      Grand Mont d'or 27.00€/pièce		
Emmental	21.90€ /kg	
Cancoillotte AIL / VIN / NATURE ( <i>entourez</i> )	5.8€/pot 240 g	
Saint Nectaire	27.90€/kg	
Abondance fermier	36.90 €/kg	

	Reblochon env.500g (entier ou demi)	33.90 €/kg	
	Beaufort	44.90€/kg	
	Tomme de Savoie	29.90 €	
<b>LAIT DE BREBIS</b>	Roquefort	39.90€/kg	
	Tomme d'Ossau	37.90€/kg	
	Tommette du Larzac	37.90€/kg	
	Encalat (« camembert de brebis »)	9 €/pièce	
	Le Cavalier du Larzac (« chaource de brebis »)	7.50€/pièce	
	Moelleux de Brebis	37.90€/kg	
	Tomme affinée du Larzac	37.90€/kg	
	Tomme Jaune du Larzac	3.90€/kg	

<b>Brie de Meaux à la Truffe MAISON</b>	<b>89.90 €/kg</b>	
---	-------------------	--

## Nos autres produits

### CHARCUTERIE FRANC-COMTOISE

Saucisse de Morteau (entre 7 et 10€)

Mini Saucisse de Morteau par 2 (entre 7 et 10€)

Saucisse de Montbéliard par 2 (entre 7 et 10€)

Jambon Cuit Nature ou Fumé 2 ou 3 tranches (6-8€) (*entourez*)

Jambon Tzigane (type « serrano »)

Brési (type « viande des Grisons »)

### TRUITE FUMEE DU JURA

Truite fumée 4 tranches env. 100 g (entre 5 et 10 €)

Grand filet de Truite Fumée tranché, env. 600 g (entre 35 et 45 €)

Truite fumée à chaud petit filet entier env. 100 g

### ŒUFS BIO

Œufs par 6 2.80€

Œufs par 12 5.60€

### VINS DU JURA

Chardonnay 10.90 €

Béthanie 15.90 €

Savagnin 22.90 €

Macvin 22.90 €

Vin de paille 29.90 €

Vin Jaune 36.90 €

Poulsard 10.90€

Pinot Noir 11.90€

### MIELS DU JURA

Acacia 1 kg	19.90€	Acacia 500g	11.90 €	
Montagne 500g	10.90 €			
Sapin 1 kg	22.90€	Sapin 500g	12.90 €	
Pissenlit 500g	10.90 €			
Lavande 500 g	12.90 €			

**Commentaires :** .....

.....